This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Bibliotheque de M.
J.E.J Dumont.
This book is a gift from
DATION

1398

Durand Bunn

Durand Bunn

Durand Bunn

RW2/16

LA
CUISINIERE
BOURGEOISE.

LA
CUISINIERE
BOURGEOISE,
SUIVIE
DE L'OFFICE,

A l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent de dépenſes de Maiſons.

Contenant la maniere de connoître, diſſequer & ſervir toutes ſortes de viandes, des avis intéreſſans ſur leurs bontez, & ſur le choix qu'on en doit faire.

NOUVELLE EDITION.

Augmentée de pluſieurs Menus pour les quatre Saiſons, & des Ragoûts des plus nouveaux, d'une explication des termes propres, & à l'uſage de la Cuiſine & de l'Office, & d'une Liſte alphabétique des uſtenſiles qui ſont néceſſaires.

A PARIS,
Chez GUILLYN, Quay des Auguſtins, du côté du Pont S. Michel, au Lys d'or.

M. DCC. LXIX.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

Vault
641.64
M54c
1769

AVERTISSEMENT

Pour cette nouvelle Edition.

*ON a imprimé depuis peu plusieurs Livres sur la Cuisine ou l'art de préparer les Aliments, mais il semble que leurs Auteurs faisant peu de cas de la santé des hommes, se soient bornés à flatter leurs sens, & cet art destructeur est le fruit dangereux d'un luxe effrené: Si la Nature en nous portant à prendre des Aliments, n'a eu pour but que notre conservation, quel cas doit-on faire d'une infinité de préparations & de ragoûts à la mode, qui portent le feu & le ravage dans l'intérieur de nos corps ? La Cuisine n'est autre chose que l'*Art d'em-

ployer les productions de la Nature, pour en préparer une nourriture saine & agréable à l'homme : *Voilà ce que je n'ai pas perdu de vûe en composant le Livre de la Cuisiniere Bourgeoise. Je me suis attaché à éviter la dépense, à simplifier la méthode, & à reduire en quelque sorte au niveau des Cuisines Bourgeoises, ce qui sembloit n'être fait que pour les Cuisines opulentes. Si le goût y perd quelque chose, la santé y gagnera en jugeant du succès de cette nouvelle Edition, par le succès des Editions qui ont déjà paru, celle-ci sera bien reçue du Public, y ayant fait des augmentations importantes.*

EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABETIQUE;

Des termes en uſage pour la Cuiſine & l'Office.

ASSIETTE. Tout le monde ſçait ce que c'eſt qu'une aſſiette, mais en terme d'Office, on appelle aſſiette tout ce qui ſe met ſur une aſſiette, & que l'on ſubſtitue en place de compotes, comme une aſſiette de four, aſſiette de fruit ſeû, aſſiette de fromage, aſſiette de marrons, &c. On dit communement faire une aſſiette de ſec, &c.

ATRE, terme de Cuiſine & d'Office. On appelle atre le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau : on dit communement en parlant de pâtiſſerie, ce four n'a point d'autre; c'eſt-à-dire, que la pâtiſſerie n'eſt point cuite en deſſous.

BUISSON, ſe dit des Ecreviſſes que l'on dreſſe ſur une aſſiette en dôme, après les avoir fait cuire au court-bouillon & bien égoutées.

BLANCHIR. C'eſt-à-dire, de faire bouillir dans de l'eau la viande ou la légume qui eſt expliquer, & ne la laiſſer que le tems qui eſt marqué pour qu'elle ne perde pas ſon goût.

BRAISER. C'eſt de mettre la viande ou ce qui eſt marqué, dans une braiſiere ou caſſerole, ou un vaiſſeau juſte à la grandeur

de ce que vous voulez faire cuire, avec tout l'assaisonnement qu'il convient, comme il sera marqué à chaque article.

BOUQUET. C'est d'envelopper du persil dans plusieurs ciboules, pour qu'il ne se défasse pas

BOUQUET garni. Dans ce même bouquet, vous y mettez quelques cloux de girofle, thim, laurier, basilic.

BAIN-MARIE. C'est de faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante, dans un vase qui en reçoit un autre, sans que l'eau y puisse pénétrer, pour cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout aille si haut que le haut du vaisseau où est renfermé ce que vous faites cuire.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on passe dans les cuisses & les endroits nécessaires de la ficéle avec une éguille à brider, pour la faire tenir comme l'on veut qu'elle reste.

CUIRE à la cendre. Ce que vous faites cuire vous le mettez sur de la cendre mêlée de feu, & le couvrez d'un couvercle qui déborde pour que vous y puissiez mettre du feu dessus comme dessous.

CISELER. Se dit principalement pour le poisson que l'on veut faire griller, que l'on coupe légérement un peu de distance à une autre pour qu'il cuise mieux, & ne se dechire pas.

CONCASSER. C'est piler grossierement une chose.

ECHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à bouillir, le retirer ensuite, & le plumer ou ratisser, suivant ce que c'est; & s'il n'étoit point assez échaudé, vous le retremperez

jusqu'à ce que vous puissiez enlever la plume ou le poil sans déchirer la peau.

ETOUFFE'. C'est de bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée ait de la peine à sortir.

EXPRIMER. C'est presser un fruit pour en faire sortir le suc.

EXTRAIRE. C'est de passer une décoction, ou un jus par une étamine, & d'en séparer le clair d'avec ce qui ne l'est pas.

FILLETS. Se dit de plusieurs viandes & légumes que l'on coupe minces & en longueur.

FILLETS minces. Se dit aussi de plusieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut, & environ de la largeur d'un petit écu.

FREMIR. C'est mettre ce qui est marqué dessus un très-petit feu sans le laisser bouillir; & cependant qu'il soit assez chaud pour être prêt à bouillir; c'est ce que l'on connoît par de petits frémissemens qui se font sur les bords de la sauce ou court-bouillon.

FONCER. C'est mettre dans le fond d'une casserole ou autre vaisseau convenable à ce que vous voulez faire cuire, des bardes de lard, tranches de veau ou de jambon, suivant ce qui est expliqué.

FLAMBER. C'est passer de la volaille ou gibier pour en brûler les poils, sur un fourneau bien allumé sans fumée, pour ne la point noircir; il faut la tenir en l'air en la retournant à mesure, & prendre garde qu'elle ne se refasse, parce que vous ne pourriez plus la travailler si proprement à l'usage que vous en voulez faire.

FILTRER. C'est passer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir sur une bouteille.

FRUIT d'odeur. Les fruits d'odeur nous viennent d'Italie & de Provence, comme le Cedrat, la Bergamote, l'Orange, la Bigarade, le Citron, le Limon, la Limette, la Lime douce, la Chinoiſe, le Ponçire, & la Mellerose.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le ſervice d'un deſſert.

FRUIT à queue. Se dit d'un fruit qui ne ſent que l'eau.

FRUIT paſſé. Se dit d'une poire qui devient blette, ou d'un fruit qui a perdu ſon goût & ſon odeur.

FOUR. Se dit de tout ce qui eſt cuit au four, comme Biſcuits de toutes eſpéces, Macarons, Pains d'Epice, Meringues, Maſſepains & Tourons. On dit faire une aſſiette de four; c'eſt garnir une aſſiette de Biſcuits ou de Four mêlé, avec un papier découpé deſſous. On dit faire bien le four, c'eſt de bien faire toutes les eſpéces.

HABILLE'. L'on ſe ſert de ce terme pour le gibier à poil, pour dire qu'il faut lui ôter la peau, & le vuider.

HABILLER ce Poiſſon. Se dit auſſi pour écailler le Poiſſon, le vuider & le laver.

LIT. Lorſqu'on dit faites un lit de telle choſe, ou faites-en pluſieurs lits, cela s'entend de la viande ou autre choſe coupée très-mince dont on met une couche dans le vaiſſeau marqué, avec l'aſſaiſonnement convenable, & l'on recommence juſqu'à définition.

LIMONNE'. Se dit des Poiſſons, comme la Tanche, la Lotte, &c. que l'on met dans l'eau prête à bouillir, on les retire un inſtant après pour enlever le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue ſans couper la peau.

LARD rapé. Pour le raper, vous paſſez pluſieurs fois le coupant d'un couteau en grattant ſur une tranche de lard, & en enlevez ce que vous pouvez, lorſque le couteau ne peut plus en emporter, vous levez une barde mince, & recommencez à gratter.

MENUS. Se dit d'un papier où il eſt écrit le nom de tout ce qui doit ſe ſervir dans un répas.

MIGEOTER. C'eſt de faire bouillir bien doucement ce qui eſt expliqué.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la *piéce* de bœuf; quand il y en a pluſieurs *au feu* : *Mitonner le potage*, c'eſt de faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart-d'heure ou une demi-heure, plus ou moins, ſuivant que l'on l'aime mitonné.

MOUILLER. C'eſt de mettre du bouillon, ou de l'eau, ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, ſuivant ce qui eſt expliqué.

MARQUER. C'eſt de mettre dans les caſſeroles les ragoûts ou entremets; il faut qu'ils ſoient tous préparés de façon qu'il n'y ait plus que la cuiſſon à faire.

MARQUER une liaiſon. C'eſt de délayer pluſieurs jaunes d'œufs avec de la crême ou du bouillon, ſuivant qu'il eſt expliqué.

METTRE à la glace. C'eſt mettre la liqueur dans une ſarbotiere; mettre la ſarbotiere dans un baquet, & l'entourer de glace pilée & ſalée.

MINCER. Se dit des Concombres, des Bette-Raves, lorſqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des ſalades.

MONDER. Se dit des Amandes, des Piſtaches, des Avelines, des Noix, &c.

Lorſqu'après les avoir échaudez, on leur ôte la peau ; on les paſſe toujours dans l'eau fraîche pour les voir plus propres.

MOUDRE. Se dit du caffé.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui eſt préparé dans une caſſerole que l'on met ſur le feu en le remuant de tems en tems, juſqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

PARER. C'eſt d'ôter ce qui a mauvaiſe mine à ce que vous accommodez.

PARER. Se dit des fruits, d'une Poire, d'une Pomme, &c. C'eſt lorſqu'on leur enleve la peau proprement, en leur faiſant des côtes avec le couteau. *Parer*, ſe dit encore d'un fruit que l'on nétoye proprement ſans lui ôter la peau. *Parer*, ſe dit d'une figure de paſtillage que l'on lime & que l'on gratte avec un canif.

QUATRE Mendians. Sont des Avelines, des Amandes en coques, des Figues & des Raiſins ſecs. On les tire de Provence ou d'Italie : on ſert les quatre eſpéces à la fois, en caſſant les coques des Avelines & des Amandes.

REFAIRE. C'eſt la volaille ou gibier que l'on veut faire cuire à la broche, que l'on met ſur de la braiſe, & on la retourne à meſure que la chair renfle.

REFAIRE avec du beurre ou du lard. Ce ſont les entrées de broche que l'on fait refaire dans une caſſerole ſur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou gibier ſoit trouſſé, & ne les point trop chauffer pour qu'ils ne ſoient pas colorez.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits, leſquels après les avoir blanchis, on les met dans l'eau fraîche pour les rafraîchir.

RAFRAICHIR. Se dit encore des vins, des boiſſons d'office, comme Orgeat, Limonade, eau de Groſeilles, de Fraiſes, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

SINGER. C'eſt de jetter légérement une pincée de farine dans ce qui eſt marqué.

SAUTE'. Se dit d'un ragoût qui eſt dans une caſſerole, que l'on remue ſans y mettre de cuiller, que l'on fait ſauter par le mouvement du bras en tenant la caſſerole par la queuë.

SCENDRE'. Se dit d'un fourneau qui eſt trop allumé, où l'on met de la cendre deſſus pour diminuer ſa chaleur.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou gibier, quand on leur laiſſe les pattes pour les faire tenir comme l'on veut qu'ils reſtent.

TORREFIER, terme d'office. C'eſt brûler du caffé pour le torrefier.

TOURNER. Se dit des Citrons, des Oranges, des Bergamotes, & d'autres petits fruits d'odeur unis, que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER. Se dit de la Crême, du lait qui ſe caille lorſqu'on l'emploie.

TOURNER. Se dit des Amandes, Piſtaches, Avelines, leſquelles lorſqu'on les pile ſe tournent en huile.

TOURNEURE. C'eſt ce qui ſort des Citrons, des Oranges, & autres petits fruits d'odeur unis; lorſqu'on les tourne, ces tourneures ſe confiſent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neiges ou glaces; c'eſt lorſqu'on remue bien la ſarbotiere, & que l'on détache & mêle bien la neigne qui eſt dans la ſarbotiere pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçon.

TRAYER. Se dit du Caffé, du Cacao, des Amandes, des Piſtaches, & des fruits que l'on veut choiſir.

ZESTES. C'eſt la ſuperficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle eſt renfermée toute leur odeur, & que l'on leve d'un bout à l'autre des fruits, ils ſe confiſent comme leurs fruits.

ZESTES. Se dit encore lorſqu'on les leve par petits zeſtes, comme pour la limonade, ce qui s'appelle zeſter un citron, &c. pour faire des boiſſons.

EXPLICATION

Par ordre Alphabétique des uſtenſiles de Cuiſine & d'Office.

BRAISIERE. C'eſt un vaiſſeau de cuivre un peu long & élevé, où il y a une ance à chaque bout, & un couvercle avec un rebord, pour mettre du feu deſſus.

BROCHE. Il y en a de pluſieurs groſſeurs; pour les tenir propres, il faut avoir ſoin de les eſſuyer pendant qu'elles ſont chaudes en retirant la viande du feu, & de les eſſuyer encore avant que d'embrocher.

CUILLERS. Il y en a de bien de ſortes, comme les cuillers à bouche, celles à ragoûts, celles à potages, celles à Olives qui ſont percées, celles à ſucre qui ont un bec. Celles qui ſont pour la cuiſine, ſont les cuillers à pot, qui ſont de cuivre étamé, comme celles à dégraiſſer: il y en a encore à dégraiſſer, qui ſont percées pour égoutter ce que l'on veut; des cuillers de bois, de grandes, de moyennes & de petites; elles

ſervent les unes pour paſſer des coulis, & les autres pour tourner des roux & des ſauces.

CHAPONNIERE. Elles ſont faites comme les poupetonieres, à cette différence qu'elles ſont plus petites.

CANELLON. C'eſt un moule de fer blanc qui a la figure canellée, dans lequel on met des neiges ou glaces pour leur en donner la forme.

CHAUSSE C'eſt une piéce de drap qui aboutit en pointe, comme un capuchon, où l'on fait paſſer pluſieurs choſes liquides pour l'éclaircir.

CHEVRETTES. Ce ſont des fers qui ont la figure triangulaire, avec trois pieds. Les plus hautes ont quatre pouces; elles ſervent à la cuiſine & à l'Office pour poſer les marmites, caſſeroles & poëles, pour les mettre ſur le feu, & donnent de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIERE, eſpéce de caſſetiere pour faire le chocolat, dont le couvercle n'eſt point attaché par une charniere, & qui a un trou au milieu pour y paſſer le manche du moulinet.

CLAYON. Meuble d'Office, qui eſt fait d'oſier. Il ſert à pluſieurs uſages; ſoit pour ramaſſer les confitures quand l'on dégarnit les ſervices, ſoit pour étendre pluſieurs choſes pour ſécher à l'étuve, faute de tamis, & pour porter des fleurs afin de ne les point corrompre.

CLOCHE, meuble en terme d'Office, qui a différentes ſignifications. On appelle cloche la glace du biſcuit qui ſe ſouffle, le couvercle du compotier de criſtal. On appelle cloche un uſtenſile d'Office qui eſt fait en

façon de four de campagne, pour y faire cuire des compotes ou des fruits.

COFRETS. Sont des boëtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier en dedans, dans lesquelles on met toutes les confitures séches & autres ouvrages d'office pour les serrer.

COMPOTIER. Il y a différentes espéces de compotiers, soit de porcelaine, d'argent, ou de cristal; c'est une petite jatte un peu profonde, de la grandeur d'une petite assiette, dans laquelle l'on sert toutes sortes de fruits que l'on a mis en compotes. Les compotiers de cristal portent leurs couvercles; il seroit toujours très-à-propos & plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou couvercles de cristal, lorsqu'on les sert.

COUTEAUX. Il y en a de bien des sortes. Les couteaux de table: ceux de cuisine, sont les gros couteaux pour abattre, les moyens pour le travail ordinaire, les petits couteaux fins pour couper les filets. Les tranche-lard, qui sont des couteaux fins, de longueur de dix à douze pouces; les couteaux à hâcher, qui sont de grands couteaux communs, larges par en bas, avec un gros manche: ceux d'office sont les couteaux ordinaires, dont le taillant doit être droit, de longueur de trois pouces; les couteaux à tourner, de longueur de deux pouces; les couteaux à pâte, dont la lame doit être comme une regle & fort mince des deux côtés; les couteaux à couper le batonnage doivent être de même que les couteaux à pâte, à la reserve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant, & un dos comme les autres couteaux.

CRYSTAUX. On appelle cryſtaux tous les verres à tiges ou autres qui ſervent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges & des mouſſes, comme gobelets, tiges, pilaſtres ou autres, deſquels il y en a de pluſieurs figures & grandeurs. Ces ſortes de verres ſont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net.

CAFFETIERE. C'eſt un vaſe d'argent, dans lequel on met le caffé pour le ſervir.

CASSEROLE & Couvercle. Il y a des caſſeroles à queues & des rondes, des unes & des autres de pluſieurs grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé, comme les caſſeroles; ceux qui ſe ſervent des couvercles de tole riſquent à gâter leur ragoût, parce qu'ils ſont ſujets à ſe rouiller; la fumée des ragoûts qui forme une eau dans le dedans des couvercles, retombe enſuite dans les ragoûts.

COUPE-PATE. Moule de fer blanc ou de cuivre qui ſert à couper la pâte pour les petits pâtés & autres petites pâtiſſeries: il y en a de la grandeur d'un gros écu, de plus grands & de plus petits.

COUPERET. Il ſert à couper la groſſe viande; il y en a de gros & de moyens.

CONTRAUTIER. Meuble de fer, qui ſert dans les groſſes maiſons en place de chenet, pour faire cuire les viandes à la broche.

DORMANT. On appelle dormant ce qui ſe met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les ſervices de cuiſine, & qui reſte, ſi l'on veut, juſqu'à la fin du repas. Il y en a de pluſieurs façons; les uns montez ſur des jattes, d'autres ſur

des plateaux de bois : il faut les décorer ; & avoir soin d'y mettre des gobelets pour mettre des Bigarades & des Citrons

ECUMOIRES. Elles sont de cuivre rouge ; il y en a de plusieurs grandeurs pour la Cuisine & l'Office.

ETAMINE. C'est une étoffe de poil de chevre, que l'on coupe de longueur de trois quarts d'aune, qui sert à passer les coulis, les sauces, les syrops, les eaux, & tout ce qui est liquide.

ETUVE. C'est une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de distance en distance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans une poële puisse pénétrer par tout : on augmente ou diminue le feu, suivant les besoins.

EGUILLE à brider, grosse éguille où l'on passe la ficéle pour trousser des viandes.

FER. Il y a différents fers dans les Offices, comme les fers à goffres, & les fers à découper du papier.

FRIQUET. Ecumoire de cuivre, plus longue que large qui sert à tirer la friture.

FOUR. C'est dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre, il y en a de deux façons dont on se sert, qui sont le four muré & le four de campagne. Ce dernier est fait de tole de fer, ou de cuivre rouge ; l'un & l'autre servent à la même chose ; mais le four muré est toujours le meilleur. Pour se servir avec succès du four muré, c'est de le bien chauffer également, le nettoyer, & attendre que la chaleur soit au point que vous la desirez. Tenez-le bouché pour qu'il garde sa chaleur également. *Le Four de*

Campagne s'échauffe en mettant du feu dessus & dessous également, la quantité qu'il en faut pour cuire ce que vous avez dedans, observez de ne le point saisir tout de suite à force de feu, parce que ce four étant fait de tole de fer ou de cuivre rouge, est sujet à rougir, & par-là vous seriez en risque de perdre tout ce que vous auriez dedans.

FRUITERIE. C'est une serre, ou une chambre bien close, garnie de tablettes & chassis doubles, pour y ranger & conserver les fruits.

FEUILLES. Elles sont de cuivre rouge étamé, fait en forme d'une demi-feuille de papier; elles servent à mettre dessus ce que l'on veut faire cuire au four.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, de carrés; ces derniers sont les meilleurs.

FLEURS de Lys. Elles sont faites en forme de *cachet de bureau*; elles servent à faire de fleurs de lys de pâte pour enjoliver les pâtés.

GRILS. Il y en a de grands, de moyens & de petits; pour les nettoyer, il faut les faire chauffer, & les essuyer fort avec un torchon.

GRILLES. Il y en a de différentes grandeurs. Elles sont faites de fil de laiton; les grandes servent pour le tirage, sur lesquelles on met les fruits que l'on tire pour les égouter du surplus de leur sucre. Les petites sont celles à candi.

HATELET. Ceux de Cuisine sont de fer faits en petites broches de longueur d'un pied & demi, ou deux pieds; ceux de table sont d'argent, de longueur environ de six pouces.

HOULETTE. C'est un ustensile d'of-

fice qui eſt fait de fer blanc, en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges ou glaces dans les ſarbotieres, pour les rendre plus délicates & les mieux faire prendre.

JATTE. C'eſt un plat rond, de porcelaine, ſur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulettes de cire pour empêcher que le plateau ne ſe dérange, ſur lequel on monte des cryſteaux & verres découpés : il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRE. Il y en a de groſſes, qui ſont de bois ou de cuivre. Les groſſes ſervent pour mettre des lardons aux viandes que l'on prépare; les petites qui ſont de cuivre, il y en a de doubles & de ſimples : les premieres ſont les meilleures. L'on en a de pluſieurs groſſeurs, ſuivant les volailles ou gibier que l'on veut piquer.

MARMITES. Il y en a de toutes grandeurs, quelques-unes en argent, dans les groſſes maiſons, & beaucoup en cuivre. Chez le Bourgeois l'on ſe ſert volontiers de celles de terre; elles ſont les meilleures pour les bouillons. Il faut obſerver que pour les marmites de cuivre, ainſi que des caſſeroles, elles doivent être toujours bien étamées. Pour conſerver l'étamage, il ne faut point les écurer en dedans; ſi la craſſe qui tient après ne veut point s'en aller en les lavant, il faut les laiſſer tremper dans de l'eau chaude, ſi l'on eſt obligé de les écurer, il faut prendre du ſablon très-fin, & frotter légerement deſſus.

MOULE. C'eſt dans quoi on met ce que l'on veut pour l'empreinte de ſa forme. Ceux de cuiſine, qui ſont pour les petits pâtés,

& différentes pâtisseries en feuillerage, & amandes, sont de cuivre ou de fer blanc; ceux d'Office, il y en a de papier, de plomb, de fer-blanc & de plâtre.

MOULIN à caffé, ustensile d'Office, dans lequel on fait moudre le caffé lorsqu'il est brûlé ou torrefié.

MORTIER. Il y en a de marbre & de bois. Les premiers sont les meilleurs : le pilon doit être de buis ou de bois d'Aguassia.

POISSONIERE, vaisseau long de cuivre étamé, où il a dans le fond une feuille percée, avec deux anses, pour tirer sans le rompre, le poisson que l'on a mis dessus pour le faire cuire.

PLAFON. Grand plateau de cuivre étamé, avec un petit rebord, pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLATEAU. C'est une glace ou un verre fondu uni, de la grandeur de la jatte sur laquelle vous la mettez pour monter vos verres découpez & vos gobelets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

PASSOIRES. Elles sont de cuivre, & servent à passer des purées.

POUPETONNIERE, vaisseau de cuivre étamé fait en forme de cul de chapeau, où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

PLAT. Il y en a d'argent, de fayance, d'étain, de fer blanc, & de terre. Ceux d'argent & de fayance sont les plus en usage; la grandeur est différente, on les distingue suivant leur usage. Nous avons les plats à potages qui sont ordinairement grands plus ou moins, les plats à hors-d'œuvre, qui

ſont un peu plus grands qu'une aſſiette ; les plats d'entrées plus grands que ceux à hors-d'œuvre ; les plats de relevée plus grands que ceux d'entrée, les plats à rôts plus ou moins grands ; ceux d'entremets comme ceux de hors-d'œuvre.

POELES. Celles de cuiſine ſont de fer, & à grandes queues. Il y en a de différentes grandeurs, celles à omelettes ſont petites. Il ne faut jamais les écurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graiſſe, & les faites chauffer juſqu'à ce que le feu y prenne. Quand il eſt brûlé & la flamme éteinte, vous y jettez dedans tout de ſuite un peu de ſel, en tournant la tête, pour que le ſel ne vous petille point dans les yeux ; & frottez fort avec un torchon comme ſi vous écuriez la poële. Il y a les poëles à frite qui ſont grandes ; les poëles à fourneaux qui ſont à manches courts, celles d'offices ſont de cuivre, avec deux anses : il y en a de toutes ſortes de grandeurs.

POELONS. Ils ſont tous de cuivre, ceux de cuiſine ſont à grandes queues, & ceux d'office, à petites queues ; des uns & des autres il y en a de différentes grandeurs.

ROULEAU. C'eſt un morceau de bois dur qui ſert à abattre la pâte que l'on fait pour la pâtiſſerie.

SARBOTIERE. C'eſt le nom d'un vaſe qui eſt fait ordinairement d'étain ou de fer blanc ; & dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on deſtine à être ſervies dans les gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les Sarbotieres doivent avoir chacune leur baquet, qui doit

ſavoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en eſt beſoin ; de ſorte que la ſarbotiere eſt dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une diſtance entre la ſarbotiere & le baquet, de la largeur de quatre doigts.

SERINGUE, eſt une uſtenſile d'office, dans lequel on ſeringue la pâte des maſſepains pour la friſer, ou lui donner une autre figure : on s'en ſert auſſi à la cuiſine pour des beignets de pâtes.

SPATULE. C'eſt le nom d'un morceau de bois, avec lequel on remue les marmelades.

SUCRIER, eſt un meuble dans lequel on met du ſucre. Il y en a de deux eſpéces ; ſçavoir, les ſucriers pour les cabarets, dans leſquels on met du ſucre caſſé par morceaux, & les ſucriers d'argent, dans leſquels on met du ſucre en poudre. Aujourd'hui l'on ne ſe ſert pas beaucoup de ces derniers ; on a de petites jattes en façon de timbales, dans leſquelles on met du ſucre en poudre, & que l'on prend avec une cuillier d'argent percée, comme celles à Olives.

SALIERES. Celles de tables ſont d'argent ou de cryſtal ; celles de cuiſines, ſont de fer blanc, à pluſieurs compartimens.

TOUR à pâte. Table pour faire la pâtiſſerie.

TAMIS. Ceux de cuiſine ſont de crin & de ſoie ; les derniers ſervent à paſſer le bouillon, quand on ne veut pas que la graiſſe paſſe au travers ; ceux d'office ſont de crin, & plus grands que ceux de cuiſine.

TAMBOUR, c'eſt une uſtenſile d'Office, reſſemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de ſoye, pour paſſer le ſucre en poudre, & le rendre très-fin.

TOURTIERE, plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TERRINES. Il y en a d'argent, de porcelaine & de fayance; elles ſervent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines. Il y en a de grandes où l'on ſert un potage que l'on nomme pot à cuiller.

TURBOTIERE, vaiſſeau de cuivre en forme de caſſerole, ronde & plate, où il y a dans le fond une feuille de cuivre percé & étamé pour retirer le poiſſon qui s'égoutte ſans ſe rompre.

TOURNE-BROCHES. Il y en a de grands, de moyens & de petits, ils ſont ordinairement proportionnez, ſuivant que l'ordinaire de la maiſon eſt fort. Quand vous voulez le graiſſer, il faut toujours prendre de la bonne huile, & le frotter auparavant avec un torchon pour ne pas mettre l'huile ſur la craſſe qui forme une pâte.

TIMBALES, eſpéces de gobelets de cuivre étamé, qui ſervent à faire differents entremets.

VIDELLE, uſtenſille de fer blanc, de rondeur d'un pouce, & de longueur de trois doigts, qui ſert à vuider des pommes, & autres pareils uſages.

LA CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent de dépenſes de Maiſons.

CHAPITRE PREMIER.

Inſtruction ſur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance, pendant toute l'année.

DU PRINTEMS.

JE ſuivrai l'ordre des ſaiſons ; & commencerai par le Printems, qui comprend Mars, Avril, Mai. Si cette partie de l'année eſt la plus agréable, elle eſt auſſi la plus ingrate en Volaille, Gibier, légumes & fruits. *Inſtruction.* Mars. Avril. Mai.

Je ne parlerai point du Bœuf, puiſqu'il eſt de toute ſaiſon, le bon Mouton juſqu'au mois de Juin eſt celui de Rheims, & de Beauvais, le Veau de lait pris ſous la mere,

Instruction. l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, las Canetons de Rouen, les Dindons,

Mars. les gros Pigeons de Rheims & Romains, les Pigeons de voliere, les Canetons & les Oiſons.

Avril. En Gibier, les Levreaux & les Lapereaux.

Mai. En Venaiſon, les Marcaſſins, le Chevreuil & le Chevrillard.

En Poiſſon d'eau douce ; nous avons l'Aloſe de Loire & de Seine, la derniere ſupérieure à la premiere, la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Barbotte, & l'Ecreviſſe ; pour le reſte du Poiſſon d'eau douce, la Breſme, la Carpe, l'Anguille, le Brocher, la Tanche, la Perche n'eſt pas bonne en Avril & Mai, parce qu'elle fraye ; en Poiſſon de mer, nous avons pour nouveauté, l'Eſturgeon & le Maquerau ; le reſte du poiſſon, comme en hyver.

Outre ces animaux aquariques nous avons les productions que la terre nous fournit, qui ſont les Artichaux, les violets ſont les meilleurs, les Aſperges vertes, les Mouſſerons & Morilles, les petits Pois, les Cardes de Poirée, les Chervis, les Salſifix & Scorſoneres.

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux, la Laitue, les petites Raves, l'Ozeille, la bonne-Dame, le Cerfeuil.

En Fruits.

Nous avons, quand l'année eſt prématurée, les Abricots verds, les Amandes vertes, les Fraiſes & les Ceriſes precoces, & les Groſeilles.

DE L'ETE'.

Instruction.

Nous entrons dans l'Eté qui comprend Juin, Juillet & Août pour jouir des productions que la nature a mis dans leur maturité, & qu'elle nous a préparé par le Printems. *Juin. Juillet. Août.*

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volaille.

Toutes sortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraissés, la Poularde nouvelle : sur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen, pour entrées les Oisons & Canetons, les Pigeons de toutes espéces.

En Venaison.

Le Chevreuil & le Chevrillard, le Sanglier, le Marcassin, & le Faon.

En Gibier à poil.

Les Levreaux, & Lapereaux.

En menu Gibier.

La Caille & Caillereau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramereau, le Tourtereau, le Faizan d'eau, le Halbran, *sur la fin de l'été*, la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oiseaux gras.

Du Poisson.

Dans cette saison il y a peu de bon Poisson de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Poisson de riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite de mer & de riviere.

Eu Légume.

Instruction. Juin. Juillet. Août. Des petits Pois, des Haricots verds, des Féves de marais, des Concombres, des Choufleurs.

En Herbes Potageres.

Des Laitues, des Chicons de toutes sortes, des Choux, des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche, du Cerfeuil, Estragon, Corne de Cerf, Baume, Ciboulette, Percepierre.

En fruits.

Pêches & Prunes de toutes espéces, Abricots, Figues, Bigarreaux & Ceriſes tardives, Groſeilles, Mûres, Melons, Poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE.

Sept. Octob. Nov. L'Automne, qui comprend les mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fournit abondament de tout ce que l'on peut déſirer pour les délices de la Table par la recolte des Vins & des Fruits à pepins de toutes eſpéces, par la bonté de la Volaille & la variété de toutes ſortes de Gibiers & Venaiſon, Poiſſon d'eau douce & de mer.

En viande de Boucherie.

Le bon Mouton des Ardennes, de Préſalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches; le Veau de Pontoiſe, de Rouen, de Caën, de Montargis, & de Lait aux environs de Paris, le Porc frais; en Volailles nous avons toutes ſortes de bons Poulets, Poulardes & Chapons,

celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Brugues ; & de Blanzac ; les Pigeons de toutes espéces, les Poules & les Coqs-v erges de Caux, nous avons encore les Poulardes & Dindons Chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry, les Oyes grasses, Oisons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou. Instruction. Sept. Octob. Nov.

En gros Gibier & Venaison.

Le Chevreuil, le Dain de l'année, le Sanglier de Campagne, la Laye plus délicate, & le Marcassin plus excellent, le Faon, les Levraux & Lapereaux.

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges, grises, la Beccasse excellente pendant les brouillards & le froid, les Beccassines, les Gelinotes de bois, les Alouettes ou Mauviettes, les hupées sont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellens quand il gele, les Guinards, les Rouges gorges, l'Oiseau de riviere, les Canards, les rouges très-excellens, les Judelles, les Sarcelles.

En Poisson d'eau douce.

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecrevisses, les Brochets, les Perches, les Lottes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meugniers.

En Poisson de Mer.

Les Poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison sont les Esturgeons, le Saumon, le Cabilliot, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Soles, les gros & petits Carlets, les Vives, les

Instruction.

Truites de Mer & Saumonnée rouge, les Merlans, les Harengs fraix, les Huitres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois.

En Légumes & herbages.

Sept. Octob. Nov.

Les Artichaux d'Automne, Choufleurs, Cardons d'Espagne, Epinars, Choux de plusieurs espéces, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée sauvage, Laitue Romaine, toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisins de toutes especes, Poires, Pommes, Figues, Olives & Pucholines, Noix & Noisettes, Marron & Châtaignes, & toutes sortes de fruits secs & confits pendant l'Eté.

DE L'HYVER.

Déc. Janv. Fév.

Les mois de Décembre, Janvier & Février qui comprennent l'hyver, ont entierement rapport à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie; comme Pain, Vin, Légumes, & toutes sortes de Fruits, Viande, Volaille, Gibier, & Poissons, tout est de même; ces deux dernieres saisons, qui sont le tems de la bonne chere, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hyver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne,

INSTRUCTION POUR CHAQUE SAISON.

Elle servira aussi pour regler les services ; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions & la dépense que vous voudrez faire.

MENUS DE PRINTEMS.

TABLE de douze Couverts à dîner, servie à 5.

PREMIER SERVICE.

UNe piéce de Bœuf pour le milieu. *Instruction.*

Deux Potages.

1 Aux herbes.
1 D'Asperges à la purée verte.

Deux Hors-d'œuvres.

1 De Raves.
1 De Beurre de Vanvre.

SECOND SERVICE.

Laissez la piéce de Bœuf, & mettez à la place des 2 Potages & des 2 hors-d'œuvres, 4 Entrées.

1 D'un carré de côtelettes de Mouton à la ravigotte.
1 D'une poitrine de Veau aux petits pois.
1 D'une fricassée de Poulets.
1 De gros Pigeons en fricandeaux.

Instruction.

TROISIE'ME SERVICE.

Deux plats de Rôt, trois Entremets, deux Salades.

1 De deux petits Lapereaux.
1 D'une Poularde nouvelle, ou 2 Poulets gras.

Dessert. QUATRIE'ME SERVICE.

1 Jatte de Gauffres pour le milieu.
1 Compote de Cerises.
1 De Fraises.
1 De Crême fouettée.
1 D'Echaudés.
1 De gelée de Groseilles.
1 Marmellade d'Abricots.

MENUS DE PRINTEMS.

TABLE de douze Couverts servie en maigre à dîner; elle peut servir à souper, en ne servant point de potage si l'on veut.

PREMIER SERVICE.

UN potage printemnié pour le milieu.

Deux Entrées.

1 De Morue à la crême.
1 D'une Tourte de Poisson.

Quatre Hors-d'œuvres.

1 D'une Omelette.
1 D'œufs frais dans une serviette.

1 D'œufs à la farce.
1 D'œufs au beurre noir.

Instructions.

SECOND SERVICE.

Une Aloſe grillée avec une ſauce aux capres pour relever le potage.

TROISIE'ME SERVICE.

Pour le milieu.

1 D'Ecreviſſe au court-bouillon, dreſſé en dômes ſur une ſerviette.

Deux plats de Rôts pour les deux bouts.

1 D'une Carpe au court-bouillon.
1 De Poiſſon frit.

Quatre Entremets.

1 D'Aſperges petits pois.
1 De Chervis frit.
1 De Tartelettes de confitures.
1 D'une Crême Italienne.

Deux Salades.

1 De petites Laitues & fourniture.
1 De Bigarades.

Deſſert. QUATRIE'ME SERVICE.

Pour le milieu ſix gros Biſcuits du Palais Royal.

Quatre Compôtes.

1 D'Abricots verds, ou Amandes vertes.
1 De Ceriſes.
1 De Fraiſes crues dans un compôtier.

Quatre Aſſiettes.

1 D'Echaudé.
1 De Biſcuits d'Amandes ameres.
1 De fruit ſec confit.
1 De conſerve de Violette.

Instruction.

MENUS DE L'E'TE'.

TABLE de quinze Couverts à dîner ; servie à 7.

UNe Piéce de Bœuf pour le milieu.

Deux Potages.

1 Garni de Concombres.
1 De croûtes au coulis de poids verds.

Quatre Hors-d'œuvres.

2 De pieds de Mouton en fricassée de Poulets.
1 De noix de Veau en caisses.
1 De petits Pâtés.
1 D'un Melon.

SECOND SERVICE.

Six Entrées pour relever les deux potages & les quatre hors d'œuvres.

1 D'un gigot de Mouton à l'eau.
1 D'un quasi de Veau à la crême.
2 D'un Caneton au pois.
1 De Pigeons aux fines herbes.
1 De deux Poulets aux petits oignons blancs.
1 De filets de Lapereaux aux concombres.

TROISIEME SERVICE.

1 Entremet froid pour le milieu d'une grosse broche.

Quatre plats de Rôt ; deux Salades.

1 D'un Dindoneau.
1 D'une Poularde.

1 De 4 Perdreaux.
1 De 6 Pigeons bardés en Cailles.
2 Salades d'herbes.

Instructions.

QUATRIE'ME SERVICE.

Six Entremets pour relever les quatre plats de Rôt & les deux Salades.

1 De tartelettes d'Abricots.
1 D'œufs brouillés à la coque.
1 De Beignets de feuilles de vigne.
1 De petites timbales de Biscuits.
1 De petites Féves de marais, à la crême.
1 D'artichaux à la sauce au beurre.

Dessert. CINQUIE'ME SERVICE.

1 Jatte de fruits crus pour le milieu.

Quatre Compôtes.

1 De Pêches.
1 De Prunes.
1 De Poires.
1 De Verjus.
4 Assiettes de Glaces à la crême, ou
2 De Cerneaux.
1 De Fromage à la crême.
1 D'Echaudés.

MENUS DE L'E'TE'.

TABLE de dix Couverts à souper; servie à 5.

PREMIER SERVICE.

UNe Piéce de viande de boucherie à la broche pour le milieu.

Deux Entrées.

1 D'une tourte de Godiveau.
1 D'une Poularde entre deux plats.

Instructions.

Deux Hors-d'œuvres.

1 D'un hachis de Lapereaux ou autre viande cuite.
1 De trois langues de Mouton en papillotes.

SECOND SERVICE, à 7.

1 Entremet de petits Gâteaux pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De deux Poulets à la Reine.
1 D'un Levreau.

Deux Entremets chauds.

1 De petits pois.
1 De Crême à la Magdelaine.

Deux Salades.

1 De Laitues Romaines.
1 De Bigarades.

Deſſert. TROISIE'ME SERVICE.

1 De 12. Pêches pour le milieu.
1 De Ceriſes.
1 De Prunes.
1 De Fromage à la Crême.
1 D'Echaudés.
2 Aſſiettes de Mûres.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE de 12 Couverts à dîner, ſervie à 5.

PREMIER SERVICE.

UN potage aux navets pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

2 De Boudins & Sauciſſes grillées.

2 D'Huîtres crues.

Instruction.

SECOND SERVICE.

1 De la piéce de Bœuf pour relever le potage.

Quatre Entrées pour relever les quatre Hors-d'œuvres.

1 De côtelettes de Mouton en robbe de Chambre.
1 D'un pain de Veau.
1 D'une compotte de Pigeons.
1 D'une Tourte de Lapins.

TROISIE'ME SERVICE.

Rôt & Entremets emſemble.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

2 De 12 Mauviettes.
1 D'une Poularde.

Deux plats d'Entremets.

2 De Chouxfleurs au beurre.
2 D'une Crême au caffé.

Deſſert. QUATRIE'ME SERVICE.

1 Jatte de Fruit pour le milieu.
1 Compôte de Pommes.
1 Compôte de Poires.
1 Aſſiette de Raiſins.
1 Aſſiette de Noix nouvelles.
2 Aſſiette de Marrons grillés, dans une ſerviette.
1 Aſſiette de Fromage.

Instruction.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE de 12 Couverts à ſouper, ſervie à 5.

PREMIER SERVICE

UN gigot de Mouton à la broche pour le milieu.

Quatre Entrées.

1 De côtelette de veau à la Lyonnoiſe.
1 D'une queue de Bœuf en matelotte.
1 D'un Canard aux navets.
1 De deux Poulets à la giblotte.

SECOND SERVICE.

1 Salade pour le milieu.

Deux Plats de Rôts.

1 D'un Dindonneau.
1 D'un Caneton de Rouen.
1 Aſſiette de Bigarades.
1 Aſſiette avec une Remoulade dans une ſauciere.

TROISIE'ME SERVICE.

Cinq Entremets.

1 De Talmouſe pour le milieu.
1 D'œufs au petit lard.
1 De Cardons d'Eſpagne.
1 De Beignets de pain-à-chanter.
1 De Crême brûlée.

Deſſert. QUATRIE'ME SERVICE.

1 Fromage à la glace pour le milieu, ou une jatte de Fruits crus.

1 Compôte de pommes à la Portugaise.
1 Compôte de Pèches.
1 Assiette de Confitures.
2 Assiettes de Noix nouvelles.
1 Assiette de Raisins.

Instructions.

MENUS DE L'HYVER.

TABLE de huit ou dix Couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

UN Potage aux Choux.
1 Hors-d'œuvre de Boudin blanc ou noir.
1 Hors-d'œuvre d'une Fraise de Veau au naturel.

SECOND SERVICE.

1 Piéce de Bœuf pour relever le potage.

Deux Entrées pour relever les deux Hors-d'œuvres.

1 De côtelettes de Mouton aux navets.
1 D'une Tourte de Pigeons.

TROISIE'ME SERVICE.

Rôt & Entremets.

1 Quartier d'Agneau pour le milieu.
1 Salade d'un côté.
1 Sauce à l'Agneau dans une saucere de l'autre côté.

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'une Tourte de Franchipane.
1 De Beignets de pate.

Dessert. QUATRIE'ME SERVICE.

1 De Biscuits pour le milieu.

Instruction.

1 Compôte d'Orangos crues coupées par tranches.
1 Compôte de Marrons.
1 Assiette de Raisins.
1 Assiette de fromage.

MENUS DE L'HYVER.

TABLE de 15 à 20 Couverts à dîner, servie à 11.

PREMIER SERVICE.

UN Surtout pour le milieu qui reste pour tout le service.

Deux Ouilles ou deux Potages aux deux bouts.

1 Aux Ris.
1 Aux Légumes.

Quatre Hors-d'œuvres à côté du Surtout.

1 D'une Langue de Bœuf au gratin.
1 De Beignets de fraises de Veau.
1 De Boudin de Lapin.
1 De filets d'Agneau en blanquette.

Quatre Entrées pour les quatre coins de la table.

1 D'une casserole au Ris ou queue de Mouton au Ris.
1 D'une Tourte de Beccasses.
1 De six petits Pigeons à la broche, servie avec une sauce au beurre.
1 De deux Poulets à la broche, servie avec un ragoût de truffes.

SECOND SERVICE.

Deux Relevés pour les 2 Potages.

1 D'une piéce de Bœuf avec une sauce ha-

chée, garnie de pain frit autour.
1 D'une Longe de Veau à la broche, avec une sauce piquante. *Instruction.*

TROISIE'ME SERVICE.

Rôt & Entremets ensemble, servie à 13.

Quatre plats de Rôt aux quatre coins du Surtout.

1 D'une Poule de Coq ou d'une grosse Poularde.
1 De 3 Perdraux.
1 De 18 Mauviettes.
1 D'un Caneton de Rouen.

Deux Salades pour les flancs.

1 De Chicorée.
1 D'Oignons & Bettes-raves cuites.

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'un Pâté froid,
1 D'un Gâteau de Savoye.

Quatre Entremets chauds pour les quatre coins.

1 De Beignets de crême.
1 De Truffes au court-bouillon.
1 De Cardons d'Espagne.
1 De Tartelettes.

Dessert. QUATRIE'ME SERVICE.
Servie à treize.

Pour les deux flancs.

2 Grandes jattes de Fruit crud, ou cristaux garnis de fruit confit.

Pour les deux flancs.

2 De Gaufres.

Instruction.

Quatre Compôtes pour les quatre coins du Surtout.

1 De Pommes.
1 De Tailladins.
1 De Coins.
1 De Marrons.

Quatre Assiettes pour les quatre coins de la Table.

1 De Fromage.
1 De Macarons.
1 De Raisins.
1 De petits Biscuits de Savoye.

MENUS DE L'HYVER.

TABLE de douze Couverts à souper, servie à 5.

PREMIER SERVICE.

POur le milieu un Aloyau à la broche avec une sauce hachée.
1 Entrée d'un fricandeau de Veau.
1 Entrée d'une Poularde au court-bouillon.
1 Hors-d'œuvre de trois Langues de Mouton à la Flamande.
1 Hors-d'œuvre d'un issu d'Agneau à la Bourgeoise.

SECOND SERVICE.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De trois Pigeons Romains.
1 De six Beccassines.

Deux Entremets.

Instruction.

1 D'œufs à la bagnolet.
1 D'une Crême au Chocolat.

Deſſert. TROISIE'ME SERVICE.

1 Jatte de Fruit pour le milieu.
1 Compôte de Poires.
1 Compôte de Pommes à la Portugaiſe.

Quatre Aſſiettes.

1 De Marrons grillés ou bouillis.
1 De Confitures.
1 De fromage.
1 De Conſerve.

CHAPITRE II.

Abregé général pour toutes ſortes de Potages.

PRenez la Viande la plus ſaine & la plus fraiche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon, la plus ſucculante, eſt la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giſte à la noix : *les piéces les plus propres à ſervir ſur la table ſont* la culotte & la poitrine de bœuf. Ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cauſe de maladie. Quand votre viande eſt bien écumée, ſalez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes ſortes de légumes bien épluchées, ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carrottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon juſ-

Potages.

qu'à ce que la viande soit cuite ; passez-le ensuite dans un tamis, ou dans une serviette ; laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos. Il faut six heures de cuisson pour une pièce de bœuf de six livres, & huit pour une de douze à quatorze. Ayez soin de ficeler les légumes pour les retirer entieres, elles vous serviront à garnir les potages.

Potages.

Potages aux Choux.

Prenez la moitié d'un choux, que vous ferez blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; ficelez le tout, chacun en son particulier ; faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant, pendant quatre heures ; quand votre chou & petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & de croûtes de pain ; servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la Bourgeoise simplement par-dessus ; ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard : ceux de racines, de navets, se font de même le céleri veut être blanchi plus long-tems.

Potage à la Citrouille.

Suivant la grandeur du Potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait : pour prendre un quartier d'une moyenne citrouille : ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire deux heures jusqu'à ce qu'elle soit reduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau, met-

rez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de sel, faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos; versez votre lait dans la citrouille ; prenez le plat que vous devez servir ; arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure pour donner le tems au pain de tremper ; faites attention qu'il ne bouille pas : en servant vous y mettrez le restant de votre bouillon bien chaud. Potages.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait, & le faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez ; tranchez du pain, & l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez-y dessus une partie de votre *lait* pour faire tremper le pain, & le tenez chaud sur de la cendre chaude sans qu'il bouille ; couvrez le plat, & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec, mettez-le sur le feu en le remuant toujours, & lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits ; & si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois

onces de ſucre faites-le bouillir & réduire
Potages. à moitié, enſuite vous le paſſez au tamis, le finiſſez comme le précédent.

Potages maigres de pluſieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez la légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous la coupez proprement & la faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-la à l'eau fraiche, & la mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du ſel; pendant qu'elle cuit vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri; le tout coupé par petits morceaux, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, thim, baſilic, trois cloux de girofle, perſil, ciboule. Vous obſerverez de ne point mettre dans la caſſerole de la légume dont vous garniſſez votre potage, parce que celle que vous faites cuire à part eſt ſuffiſante pour donner le goût qu'il faut; vous paſſerez toutes ces légumes ſur le feu en les retournant de tems en tems pendant une heure & demie juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites & colorées, vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus: paſſez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où eſt la légume à garnir le potage; quand elle ſera cuite & le bouillon aſſaiſonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une caſſerole, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez ſur les bords des petits filets de mie de pain

que vous coupez de la longueur d'une alumette, & un peu plus gros, trempez-les dans un peu de blanc d'œuf ; mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets, mettez-y après votre garniture de légumes arrangée proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture ; mettez simplement la légume sur le potage après qu'il est dressé. Potages

Potages maigres aux Oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; passez-les sur le feu une heure & demie en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également ; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus ; passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorez, faites bouillir du lait, & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel : mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le & le mettez sur un peu de cendres chaudes, quand votre pain sera bien trempé vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages de Marrons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de Marrons en maigre,

vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avez trois oignons coupez en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle ; paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant une heure, paſſez votre bouillon au tamis, aſſaiſonnez de ſel : prenez un cent de marrons ou un cent & demi de groſſes châtaignes ; ôtez-en la premiere peau & les mettez ſur le feu dans une poële percée en les remuant toujours juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde peau ; quand ils ſeront bien épluchez, faites-les cuire avec une partie du bouillon, enſuite vous mettrez à part ceux qui ſont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraſerez, & les paſſerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuiſſon, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en ſervant vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras ſe fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages.

Potages d'Aſperges à la purée verte en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent ; lorſqu'il eſt paſſé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de poids verds, prenez des aſperges de moyenne groſſeur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante,

bouillante, & les retirés à l'eau fraîche; faites-les égouter & les ficelés en pluſieurs petits paquets; coupés un peu le bout de la pointe & les mettés cuire avec les pois: lorſque les pois ſont cuits, paſſez-les en purée, mitonnés le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture ſur les bords du plat avec les aperges; en ſervant mettez-y le coulis de pois: le potage en gras ſe fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre. Potag

Potages au Fromage en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui eſt expliqué pour les potages maigres pag. 30. Ayez attention que pour ce potage, il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il ſera fini & paſſé au tamis, mettez-y très-peu de ſel; prenez le plat que vous devez ſervir qui doit aller au feu, vous ayez une demi-livre ou trois quarterons, ſuivant la grandeur du potage, de fromage de gruyere, rapés-en la moitié, & l'autre vous la coupés en tranches minces; mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrés avec du pain tranché fort mince, enſuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finiſſez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillés avec une partie de votre bouillon, faites mitonner juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, & ne reſte plus de bouillon. Avant que de ſervir vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être ſervi un peu

épais ; en gras vous le faites de la même façon en vous servant d'un bouillon gras aux choux ; ne dégraissés point trop le bouillon, & n'y mettez point de beurre.

Potages.

Potage de Croûtes au coulis de lentilles.

Prenez un demi litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher & les laver, faites les cuire avec du bon bouillon ; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût. Les lentilles à la Reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis. Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain ; mouillez les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé ; faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat ; égoûtez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles.

Potage de Croûtes à la purée verte.

Faites cuire un litron de gros pois nouveaux avec un peu de persil, queues de ciboules & du bouillon : Il faut une heure & demie de cuisson ; ensuite vous les pilés & les passez à l'étamine pour en tirer une purée verte que vous assaisonnés de bon goût, & vous finissés votre potage comme le précédent. Si ce sont des pois secs, ils n'en faut qu'un demi-litron & trois heures de cuisson ; & pour les rendre verts, en les passant vous y mettez un peu d'épinars cuits une demi-heure dans l'eau, bien pressez & pilez ainsi que les pois.

Potage aux Oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la

premiere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite ; quand ils ſont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez ſervir le potage : pour les faire tenir mettez ſur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat ſur un fourneau pour que le pain s'attache ; ſervez-vous de ces filets pour faire tenir toutes ſortes de garnitures de potages. Potages.

Potage de Concombres.

Après les avoir coupé proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer ; quand elles ſont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon, & de celui de la marmite à mitonnage : aſſaiſonnez le potage d'un bon ſel, & ſervez garni de concombres.

Potage au Ris.

Prenez un quarteron de ris plus ou moins ſuivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre aſſiettes ; lavez-le à l'eau tiéde trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains : faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, avec bon bouillon & jus de veau ; quand il eſt cuit, degraiſſez-le, goûtez s'il eſt d'un bon ſel : ſervez ni trop épais ni trop liquide.

Potage aux Herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes ſortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupez en petits filets.

Les *herbes ſont* oſeille, laituë, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets ;

faites cuire le tout ave un bon bouillon, un peu de jus de veau ; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe, ſans faire de garniture.

Potages.

Vous pouvez ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jaret de veau, &c. La façon de les faire cuire eſt égale ; il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant ; & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite n'eſt point eſtimée. Pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter, quand elle fléchit un peu ſous les doigts, elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du Maître. Ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages, doivent préferer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchiſſant & plus léger, quand il eſt fait avec ſoin ; peu d'oignons & attachés à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté.

Potage printanié en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de poix nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout enſemble, & le paſſez après en purée claire : mitonnés le potage avec les trois quarts de ce bouillon ; & de ce qui vous reſte, vous y délayés ſix jaunes

d'œufs que vous faites lier sur le feu, & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel. Potages.

Potage au Ris & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireaux, le tout à proportion de sa force, & un demi litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la Reine que vous faites cuire avec de ce bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée; vous prenez ensuite un quarteron de ris, après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit & assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles: vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau quand elle est prête à bouillir, vous retirerés vos amandes pour en ôter la peau, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, ensuite vous les égoutés pour les bien piler dans un mortier en les arrosant de tems en tems d'une cuillier à bouche pleine d'eau, crainte qu'elles ne tournent en huile; vous mettez dans une casserolle une pinte d'eau, un peu de sucre, très peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure sur un fourneau; vous vous servirez

Potages. après de cette compoſition pour paſſer vos amandes dans une ſerviette en les bourant pluſieurs fois avec une cuiller de bois ; vous prenez enſuite le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus du pain tranché & ſeché ; vous verſés deſſus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez ſans bouillir. Si vous voulez votre lait d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très-peu de ſel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de chou, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets ; faites un paquet avec de l'oſeille, poirée cerfeuil que vous ficelerés bien enſemble, un demi l tron de pois que vous liés dans un linge blanc ; faites bouillir enſemble toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures, paſſez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le ſel qu'il lui faut ; vous garnirez le potage avec les légumes qui ſont dans la marmite : ſi vous le voulez, vous vous reglerés à mettre plus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge.

Vous vous ſervirez d'un bouillon ordinaire, comme il eſt expliqué au commencement de ce livre ; vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelques bouillons ſur un fourneau, avec de la mie de pain

de la groſſeur d'un œuf ; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilés bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & ſix jaunes d'œufs durs ; quand le tout eſt bien pilé, mettez-y le bouillon où eſt la mie de pain, & paſſez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi ſeptier de crême, ou un poiſſon de lait après l'avoir aſſaiſonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marí ; faites enſuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage ſans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit. *Potages.*

Le potage à l'iſſu d'agneau ſe faic de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'iſſu d'agneau à part avec du bouillon. Quand il eſt cuit, vous garniſſés le bord du plat à potage de l'iſſu, & la tête dans le milieu. Ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

De la diſſection des viandes.

L'Adreſſe de couper proprement les viandes eſt aujourd'hui d'un ſi grand uſage, que ceux qui veulent ſervir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la ſociété de la table, puiſque l'on ne ſçauroit ſervir les bons morceaux, ſi on ne les connoît pas, & que bien de gens trouvent la viande dure, faute de la ſçavoir couper dans ſon fil. La bonne façon eſt de ſervir peu à la fois ; par ce mo- *De la diſſection des viandes.*

yen les conviés mangent avec plus d'appetit.

De la Dissection des Viandes.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti ; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue, est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupés le filet mince & en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os & au-dessus du filet, se coupe de même & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche & le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celles du bœuf, se coupent en travers & par tranches, du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau qui est une chair pleine de cartilages & courte, doit être bien cuite, & se sert à la cuillier.

De la connoissance du bon bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année, les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisy, gras & bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printems & l'automne ; pour l'Eté,

un jour ou deux suivant les chaleurs & l'exposition des vents où vous mettez la viande. Il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection des Viandes.

De la dissection du Mouton.

Du rôt de bisse & gigot de mouton, ils se servent tous les deux de même, vous les coupés en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupés en travers & en tranche, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure; le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes, & se sert pour un morceau délicat: la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupés par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se disséquent de la même façon.

De la connoissance du bon Mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison. Dans le printems nous avons les gros mourons Flamands, les moutons de Reims & de Beauvais; l'Eté les plus excellens sont les moutons de pâture: l'automne & l'hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons,

comme des Ardennes, de Reims, de Cambour, de Beauvais, de Préſalé, de Diépe.

De la diſſection des Viandes.

De la diſſection du Veau.

La longe, vous coupés le filet par petites tranches en travers pour ſervir, & enſuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le préſenter à ceux qui l'aiment : deſſous le rognon dans l'intérieur de la longe, ſe trouve un petit filet très délicat.

Le caſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os ; il ſe coupe facilement en appuyant le couteau deſſus, parce que les jointures en ſont marquées.

Du cuiſſeau ; dans le cuiſſeau quand il eſt rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupés la poitrine en travers pour en ſéparer les côtes d'avec les tendrons ; c'eſt ce que vous ferez aiſément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne reſiſte pas, & enſuite coupés par petits morceaux.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule en deſſous de l'épaule ſur la gauche ſe trouve une petite noix enveloppée de graiſſe, que vous ſervez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reſte de l'épaule deſſus & deſſous ſe coupe par tranches.

La tête de veau ; les morceaux les plus eſtimés ſont les yeux, après les oreilles ; la cervelle ſe ſert à ceux qui l'aiment, enſuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoules, les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

De la dissection des Viandes.

De la connoissance du bon Veau.

Les meilleurs sont ceux de Caën, de Pontoise, de Rouen & de Montargis ; pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit, il n'a ni suc ni saveur ; plus fort, il est sujet à être dur, & n'est pas si délicat, il faut le choisir blanc & gras. Les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatiguez. Il y a des veaux qui se corrompent promptement ; d'autres, sans être corrompus, ont un mauvais goût : cela provient de ce que dans les grandes chaleurs on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du Cochon.

La hure qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusques aux bajoues, le chinon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du Marcassin & du Cochon de lait.

La dissection se fait de même. Après qu'il est servi sur la table, vous commencez par

couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux; ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche; l'épaule droite & la cuisse droite; vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes, les morceaux près du col sont des endroits très délicats; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection des Viandes.

De la dissection de la Volaille & Gibier.

Les principales parties de la volaille sont le col, les deux aîles, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse. Les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les aîles & après les blancs, pour la volaille rôtie; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette: vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui cede aisément, si vous tenez ferme la piéce de volaille avec votre fourchette; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche; la même opération se praique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux: c'est ainsi que vous disséqués poulets, poulardes, faisans, perdrix & beccasses. Les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac & les cuisses; de la beccasse la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche, quand il est

moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers. *De la Dissection des Viandes.*

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses & la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet; vous comencez à le fendre depuis le col en descendant le long de l'épine du dos; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir. Les petits filets du dedans sont excellens; le reste se coupe à la volonté.

Les levreaux se coupent & se servent de la même façon que les lapereaux.

****

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons basse boucherie. Cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple: l'accommodage chez eux est force sel, poivre vinaigre, ail, échalotte pour en relever le goût insipide. *Du Bœuf.*

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & gens qui tiennent bonne table, la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue. *Dans la cuisse nous avons* la culotte, la tranche, la piéce ronde, le giste à la noix, le cimier, la moële. *Après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons, & le gros bout.

Du Bœuf. Entrée.

De la langue de Bœuf.

Elle ſe met cuire à la braiſe qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, cloux de girofle, oignons, racines, du bouillon ou ce qu'il faut pour mouiller la viande. Faites cuire à très-petit feu; quand elle eſt cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard; faites-la cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauce comme celle du mouton, en y ajoûtant un filet de vinaigre : *vous trouverez la ſauce au Chapitre XV.*

Vous la mettez encore en miroton, quand elle eſt cuite à la braiſe comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches; arrangez-la ſur le plat que vous devez ſervir; faites-la bouillir doucement dans une ſauce, comme celle que je viens de dire, & la ſervez à courte ſauce.

Langue de bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau; ôtez enſuite la peau, & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine : faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la, & mettez un peu de coulis, & en ſervant, ſi elle n'eſt point aſſez piquante, vous y mettrez un jus de citron. *La langue ſe met encore* avec un ragoût de concombres & diverſes autres légumes, & à pluſieurs ſauces différentes, comme ravigotte, petite ſauce. L'on en fait des pau-

piettes ; on les ſert pour entremets froids, quand elles ſont fourrées, ſalées, fumées, & ſéchées. Du Bœuf.

Langue de Bœuf en paupiette.

Otez le cornet à une langue de bœuf, & la faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante ; mettez-la enſuite cuire dans la marmite à la piéce de bœuf juſqu'à ce que la peau ſe puiſſe enlever ; elle ne gâtera pas votre bouillon ; ôtez-en la peau, & la mettez réfroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute ſa largeur & longueur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau ou autre farce de viande, de l'épaiſſeur d'un petit écu, paſſez un couteau trempé dans de l'œuf ſur la farce, roulez-les enſuite, & les embrochés dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard ; faites-les cuire à la broche, quand elles ſeront preſque cuites, jettez de la mie de pain ſur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les ſervirez avec une ſauce piquante deſſous que vous trouverez à l'article des ſauces. Entrée & hors-d'œuvre.

Langue de Bœuf au gratin.

Prenez une langue de bœuf, & la faites cuire dans la marmite après l'avoir faite blanchir, quand elle ſera cuite, ôtez-en la peau, & la mettez refroidir ; coupez-la en tranches, hâchez du perſil, ciboule, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, trois échalottes, capres & un anchois ; prenez une demi-poignée de mie de pain que vous mêlés avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez hâché. Pour mettre le tout enſemble dans le fond du plat, arrangez la Entrée & hors-d'œuvre.

moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus : arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par dessus ; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon & un demi verre de vin : faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat ; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Bœuf.

Langue de bœuf à la persillade.

Entrée & hors d'œuvre.

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piéce de bœuf : quand elle est cuite vous ôtez la peau, & la fendés un peu plus de moitié dans sa longueur pour l'ouvrir en deux sans la séparer : servez-la avec du bouillon, sel gros, poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, & persil hâché.

Cervelle de bœuf de plusieurs façons.

Elle se fait cuire à la braise ; faites avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni ; quand elle est cuite, vous la retirez de sa braise, & la servez avec une petite sauce appétissante que vous trouvez au Chapitre des Sauces, ou avec un ragoût de petits oignons, & de racines.

Hors-d'œuvre.

Elle se sert encore frite ; pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine ; ail, persil, ciboule, thim, laurier, basilic ; faites-la frire après l'avoir égoutée & farinée : servez-la garnie de persil frit.

Palais de bœuf en menus droits & autres façons.

Du Bœuf.

Il faut trois palais de bœuf pour un plat, les bien nettoyer & les faire cuire dans l'eau; vous les épluchez ensuite de leurs peaux, ôtez-en tout le noir, & les coupez par filets: passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre: quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais, & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût. Quand il est bien dégraissé, & la sauce assez reduite, mettez-y un peu de moutarde en servant. *Hors-d'œuvre.*

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout hâché; trempez-les bien dans la marinade, & les pannés avec de la mie de pain: faites-les griller & servez dessous une sauce claire & piquante, ou sans sauce. *Hors-d'œuvre.*

Palais de bœuf mariné.

Prenez des palais de bœufs cuits à l'eau; après les avoir épluchez, vous les couperés de la longueur & largeur du doigt: faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois cloux de girofle, faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures: retirez-les ensuite pour les faire égouter, essuyez-les, & les farinés; faites-les frire, & servez avec du persil frit. *Hors-d'œuvre.*

Allumetes de palais de Bœuf.

DuBeuf. Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchez coupez-les comme
Hors d'œuvre. des allumettes, & les faites mariner avec du cirron, du vinaigre, un peu de sel, persil en branche, ciboule entiere : quand ils ont pris goût, mettez-les égouter & les trempés dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit, avec de la bierre jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double : trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur : servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de Bœuf.

Hors d'œuvre ou Entremets. Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les, & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur ; faites leur prendre du goût pendant une demi heure, en le faisant mitonner sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre ; ensuite mettez-les égouter, & refroidir, mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf, pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi septier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuillier, sans être trop claire, faites-les frire : servez garnis de persil frit.

Gras double à la Bourgeoise.

Hors d'œuvre. Prenez du gras double cuit à l'eau ; après

l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la longueur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout hâché, un peu de graisse du derriere du pot ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, & le faites griller; servez avec une sauce au vinaire. Du Bœuf.

Gras double à la sauce Robert.

Coupez de l'oignon en dez que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé en carré, assaisonnez de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde. Hors d'œuvre.

Terrine à la Payſanne.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hâchées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, & à la fin une cuillerée d'eau de vie & deux cuillerées d'eau: faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, & servez dans la terrine. Entrée.

La terrine à la coüene se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard vous prenez de la coüene de lard le plus nouveau qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, & vous servez de même.

Rognon de bœuf à la Bourgeoise.

De Bœuf. Hors-d'œuvre. Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalotte.

Usage de la graisse de Bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces: & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queuë de bœuf en hauchepot, & autres façons.

Entrée. Pour faire un hauchepot de queuë de bœuf, vous la coupés par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel: il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettrez oignons, carottes, panets, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement. Quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table; dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue: prenez garde qu'il n'y ait pas trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légume; vous pouvez encore servir la queuë de la même façon, en ne

mettan qu'une ſorte de légume à la fois. *Du Bœuf.*

Vous pouvez auſſi la ſervir ſans légume, & mettre à la place différentes ſauces, mais il faut toujours que la queuë ſoit cuite à la braiſe que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 38.

Queuë de Bœuf en matelotte.

Prenez une queuë de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, ſans aucun aſſaiſonnement : lorſqu'elle ſera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine ; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queuë de bœuf ; mettez-y les morceaux de queuë avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau ; mettez un demi ſeptier de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, un peu de thim, du baſilic, deux cloux de giroſle, ſel, poivre ; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que la queuë & les oignons ſoient cuits : ayez ſoin de bien dégraiſſer. Mettez dans la ſauce un hanchois hâché, deux pincées de capres entieres, dreſſez les morceaux de queuë de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au-deſſus, mettez-y ſept ou huit morceaux de pain coupez, de la groſſeur d'un petit écu, que vous paſſerez au beurre étant prêt à ſervir : arroſez le tout avec la ſauce qui doit être courte. Il faut cinq heures pour la cuiſſon de la queuë de bœuf. *Laurier.*

Du Bœuf.

Queuë de bœuf à la sainte Menehoult.

Hors d'œuvre.

Coupez une queuë de bœuf en trois morceaux : vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet. Faites-la cuire dans la marmite à la piéce de bœuf ; quand elle eſt cuite, vous la mettez refroidir, enſuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, ſel, gros poivre : perſil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail, le tout hâché très fin, faites tenir la marinade après la queuë en la pannant de mie de pain ; faites griller de belle couleur en l'aroſant du reſtant de ſa marinade pendant qu'elle eſt ſur le feu. Servez ſans ſauce.

Culotte de bœuf de pluſieurs façons.

Hors d'œuvre.

La culotte eſt la piéce la plus eſtimée du bœuf, elle ſert à faire d'excellens potages, & fait honneur ſur une table pour une piéce du milieu ; elle ſe ſert au naturel ſortant de la marmite, ou quand elle eſt bien eſſuyée de ſa graiſſe & bouillon, vous y pouvez mettre deſſus une bonne ſauce faite avec du coulis, perſil, ciboule, enchois, capres, une pointe d'ail, le tout hâché & aſſaiſonné de bon goût ; d'autres la ſervent encore garnie de petits pâtés : voilà les façons les plus communes ; celles qui ſont les plus recherchées & le moins pratiquées, ſont celles qui ſuivent.

Culotte à la braiſe aux oignons d'Hollande

Groſſe entrée.

Vous prenez une belle culotte, que vous déſoſſez, ficélez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau a

barde de lard, un gros bouquet garni, ſel, poivre : quand elle eſt cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges. Quand la piéce de bœuf eſt cuite, retirez-la pour la bien eſſuyer de ſa graiſſe ; dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, & les oignons autour, & ſervez deſſus une bonne ſauce de belle couleur ; *en la faiſant cuire de cette façon à la braiſe*, vous la pouvez diverſifier de différens ragoûts ou différentes ſauces, ſuivant le goût du Maître. Du Bœuf.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Déſoſſez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres ; coupez une livre de lard en lardon que vous maniez avec de fines épices & du ſel fin, lardez-en par tout la piéce de bœuf ſans toucher au-deſſus qui eſt couvert, enſuite vous prenez un demi quarteron de ſalpêtre pulveriſé, & en frottez la chair pour la rendre rouge. Mettez la culotte dans une terrine avec une once de geniévre un peu concaſſé, trois feuilles de laurier, un peu de thim & baſilic, une livre de ſel ; couvrez la terrine, & y laiſſez la viande pendant huit jours. Lorſqu'elle a pris ſel, lavez-la avec de l'eau chaude ; mettez quelques bardes de lard ſur le deſſus de la culotte du côté qu'elle eſt couverte de graiſſe ; enveloppez-la d'un torchon blanc & la ficélez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou ſix oignons, deux gouſſes d'ail, quatre ou cinq carrottes, deux panais, une feuille de laurier, baſilic, thim, quatre ou cinq cloux de girofle, le quart d'une muſcade, perſil, ciboule. Quand elle eſt cuite Gros entremets froid.

vous l'ôtez du feu, & la laissez refroidir dans
Du Bœuf. sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide : vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culotte de Bœuf à l'Angloise.

Grosse Entrée. Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos. Prenez ce que vous voulez, & le ficelés ; mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre : faites cuire à petit feu & court-bouillon, à moitié de la cuisson, vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon. Prenez un gros choux, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi heure ; retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles : enlevés les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau ou d'autre farce de viande. Mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce l'une sur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf ; ficelez-les, & les mettez cuire avec le bœuf. La cuisson faite, égoutez le tout & l'essuyez de sa graisse ; dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque choux par la moitié & les arrangez autour du bœuf en mettant dehors le côté coupé. Pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis ; dégraissez-

la,

là, & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites la reduire ſur le feu au point d'une ſauce. Servez ſur la viande & les choux. *Du Bœuf.*

Culotte de bœuf au four.

Prenez une culotte de bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos ; déſoſſez-là, ſi vous voulez, & la lardez avec du gros lard. Aſſaiſonnez de ſel, fines épices ; mettez-la dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec une chopine de vin blanc ; couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec la pâte ; faites cuire au four pendant cinq ou ſix heures, ſuivant ſa groſſeur, & la ſervez avec ſa ſauce bien dégraiſſée. Vous faites cuire de cette façon un aloyau. Groſſe Entrée.

Uſage de la tranche de bœuf.

Elle ſert à tirer du jus, à faire d'excellens potages. L'on fait auſſi avec des pâtés à la ciboulette, & ſert à garnir des braiſes.

Bœuf à la Royale ou à la mode.

Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard manié de perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre. Faites cuire cinq ou ſix heures à petit feu, dans ſon jus ; à moitié de la cuiſſon vous y mettrez une cuillerée à bouche, d'eau de vie : quand il eſt cuit & courte ſauce, vous le ſervez chaud ou froid. Pour le mieux faites-le cuire dans un vaiſſeau de terre bien couvert & juſte à ſa grandeur.

Saucissons de tranche de bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé, large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts ; coupez-le en deux en le Entrée ou Entremets froid.

Du Bœuf. laiſſant dans ſa même largeur : battez-le pour l'aplatir encore, enſuite vous rafraîchiſſés les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux. Servez-vous de ces rognures pour les hâcher avec de la graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, deux échalottes, quelques feuilles de baſilic, le tout hâché très-fin, ſel, gros poivre ; liez cette farce de quatre jaunes d'œuf & la mettez ſur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de ſauciſſon ; ficélez-les, & les faites cuire dans une caſſerole proportionnée à leur grandeur, avec un peu de bouillon un verre de vin blanc, ſel, poivre, un oignon piqué de deux cloux de girofle, une carrotte, un panais. Faites cuire à petit feu ; enſuite vous paſſez la cuiſſon au tamis & la dégraiſſez : faites-la reduire au point d'une ſauce ſans être de haut goût. Servez-la ſur les ſauciſſons ; vous pouvez encore les ſervir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos. Si vous voulez les ſervir froids pour entremets, faites reduire la ſauce en la laiſſant bouillir avec les ſauciſſons juſqu'à ce qu'il ne reſte preſque que de la graiſſe ; laiſſez refroidir avec ce qui reſte, & les ſervez ſur une ſervierte.

Uſage de la piéce ronde.

Elle peut ſervir au même uſage que la tranche.

Uſage du gîte à la noix.

Il ſert au même uſage que la tranche de bœuf. *Voyez ci-devant tranche de bœuf.*

Uſage de la moëlle de bœuf.

Elle ſert à faire des farces, des petits pâ-

rez, des tourtes & crême à la moelle, à nourrir des cardons & autres légumes. Du Beuf

Aloyau de pluſieurs façons.

L'on le met communement, quand il eſt tendre, cuire à la broche, & ſe ſert dans ſon jus, ou ſi vous voulez pour mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces. Mettez-le dans une caſſerolle avec une ſauce faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout hâché & paſſé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis. Quand vous avez degraiſſé la ſauce & aſſaiſonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau; faites chauffer ſans qu'il bouille, & ſervez ſur l'aloyau. Groſſe Entrée.

Vous pouvez encore ſervir ce même filet avec pluſieurs légumes, comme concombres, céleri, chicorée, cardes, il ſe ſert auſſi en fricandeau, à la braiſe, comme la culotte à la braiſe, qui eſt expliqué ci-devant, même ſauce, même ragoût. Entrée.

Uſage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles ſont tendres, ſe peuvent mettre ſur le gril, avec perſil, ciboule, champignons, le tout hâché, ſel, poivre, huile fine & paſſé avec de la mie de pain; pour le mieux faites-les cuire à la braiſe, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 38. & ſervez deſſus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles ſervent auſſi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'eſt bon qu'à faire du bouillon pour les perſonnes en ſanté.

Du Bœuf. *Charbonnée de bœuf en papillotes.*

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement, & la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel, & du poivre; quand elle sera cuite, faites reduire la sauce, qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout hâché très-fin, un peu de basilic en poudre: mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillore; graissez-la en dehors, & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée; faites griller à petit feu des deux côtez. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les piéces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. *Voyez ci-devant culotte de Bœuf*, pag. 46.

Tendrons de bœuf à l'Allemande.

Entrée. Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante. Faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou; mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de thim, basilic; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux

bien preſſé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers, & lorſque le tout ſera preſque cuit, vous mettrez quatre ſauciſſes, un peu de ſel, & gros poivre : achevez de faire cuire, qu'il reſte peu de ſauce. Mettez égouter la viande & les légumes ; eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge ; dreſſez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les ſauciſſes par deſſus, paſſez la ſauce au tamis, & la dégraiſſez. Servez ſur le ragoût. Il faut cinq ou ſix heures pour la cuiſſon des tendrons de bœuf. *Du Bœuf.*

Bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite ; ſi vous en avez de la veille, il ſera auſſi bon ; coupez par tranches fort minces. Prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, perſil, ciboule, *capres*, anchois, une petite pointe d'*ail* ; le tout haché très-fin, ſel, gros poivre ; arrangez deſſus vos morceaux de tranches de bœuf, & les aſſaiſonnez par-deſſus comme vous avez fait deſſous ; couvrez votre plat, & le mettez bouillir doucement ſur un fourneau pendant une demi-heure, & ſervez à courte ſauce. *Hors d'œuvre.*

Bœuf au four.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf, que vous hâchez avec la moitié moins de graiſſe de bœuf, enſuite mettez la viande dans une caſſerole avec du lard maigre, coupez en petit dez, perſil, ciboule, champignon, deux échalottes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, un peiſſon d'eau de vie, quatre jaunes d'œuf ; mêlez bien le tout enſemble, fonçez une caſ- *Entrée ou Entremets froid.*

Du bœuf. ſerole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez-y la viande deſſus bien ſerrée, couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre; mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures. Si vous le ſervez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & degraiſſerez la ſauce, pour entremets, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon.

Hachis de bœuf.

Hôts d'œuvre. Hâchez très-fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits. Mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, ſel, gros poivre; laiſſez bouillir juſqu'à ce que l'oignon ſoit cuit, & qu'il n'y ait plus de ſauce, mettez-y du bœuf hâché; faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en ſervant mettez-y une cuillere de moutarde ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

LEs parties du mouton, qui ſont les plus en uſage dans la cuiſine, ſont:

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le colet ou bout-ſaigneux.
Les rôts de biffe,
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appellez, animelles.
La queuë.

Rôt de biffe de mouton de pluſieurs façons. Du Mouton.

Il ſe met entier à la broche, piqué de petit lard, ſervi dans ſon jus pour piéce de milieu. *Il ſe met auſſi à la ſainte Menehoult*; pour lors vous le faites cuire à la braiſe que vous faites comme celle de la langue de bœuf; pag. 32. Quand il eſt cuit vous le pannés & lui faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous une bonne ſauce; vous pouvez auſſi quand il eſt bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le ſert encore cuit à la braiſe, & déguiſé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes ſauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt de biffe, ſe prépare auſſi de la même façon, & ſe diverſifie davantage, *comme à la Périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons; vous coupez auſſi du lard de la même façon que vous remuez enſemble avec ſel & fines épices, perſil ciboule, une pointe d'ail, le tout hâché. Lardez par tout votre gigot de vos truffes & lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier de façon qu'il ne prenne point l'air, faites-le cuire cinq heures, à petit feu dans une caſſerole, dans ſon jus enveloppé de tranches de veau & de lard. Quand il eſt cuit, degraiſſez la ſauce où il a cuit; ajoutez-y une cuillerée de coulis, & ſervez. Entrée.

Gigot de mouton aux légumes glacées.

Prenez un gigot mortifié que vous parés de ſa graiſſe & du bout du manche; ficelés-le & le mettez dans une marmite avec bon

Du Mouton.

bouillon. Prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau. Ficelez le chou & céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot; assaisonnez le gigot & y mettez très-peu de sel. Quand le tout est cuit, retirez le gigot & les légumes sur un plat; essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc; dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour: vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis; faites-le reduire à deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace. Mettez-la légerement sur le gigot & les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste: passez cette sauce au tamis pour être plus claire; assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez; faites-le cuire cinq heures avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni. Quand le gigot est cuit, retirez-le; & faites reduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande: ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reste plus de sauce dans la casserole;

dreſſez le gigot ſur le plat que vous devez ſervir, mettez dans la caſſerole un coulis clair pour détacher ce qui reſte. Vous avez tout prêt une bonne pincée de perſil que vous faites blanchir un demi quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, preſſez-le & le hâchez très-fin, mettez le perſil dans votre ſauce, & l'aſſaiſonnez de bon goût: ſervez-la deſſus le gigot. *Du Mouton.*

Gigot de mouton à la poële.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute ſa grandeur par tranches; de l'épaiſſeur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard aſſaiſonné de perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout hâché, ſel, poivre; foncez une caſſerole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot deſſus, couvrez bien la caſſerole, & faites cuire à très-petit feu dans ſon jus. A la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un verre de vin blanc; quand il ſera cuit, vous dégraiſſerez la ſauce: ſi vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & ſervirez à courte ſauce. Entrée.

Gigot de mouton à la Génoiſe.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau ſans la détacher du manche; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braiſe ou du bouillon, des cornichons coupez en gros lardons, quelques branches d'eſtragon blanchi, du lard, le tout aſſaiſonné légerement, & quelques filets d'anchois. Remettez la peau par deſſus, de façon qu'il n'y paroiſſe point, arrêtez-la avec de la ficéle, crainte qu'elle ne Entrée.

Du Mouton.

se retire en cuisant ; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire : servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalotte.

Gigot de mouton à l'eau.

Entrée. Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long ; lardez la chair, si vous le voulez, avec du lard & quelques filets d'anchois ; si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson. Ficélez-le, & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon, faites bouillir & écumer, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, trois échalottes, deux cloux de girofle, deux oignons, une carotte & un panais. Quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis, & le dégraissez, mettez-le sur le feu pour le laisser reduire jusqu à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau. Mettez cette glace par-dessus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste, si vous avez un peu de coulis vous en mettrez à la place de bouillon : vous la servirez dessous le gigot après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'Angloise.

Entrée. Coupez-en un peu le manche & la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot. Lardez le tout en travers avec du gros lard ; ficélez le gigot, & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim

basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, mettez-le égouter & l'essuyez de sa graisse avec un linge : servez-le avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole un verre de bouillon & presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalotte, un jaune d'œuf dur, le tout hâché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot. Du Mouton.

Gigot aux choux-fleurs.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent. Après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel. Lorsqu'ils sont cuits & bien égoutés, vous les arrangés bien proprement autour du gigot, la fleur en haut; mettez par dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu : en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre. Entrée.

Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan.

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que le précédent, à cette différence qu'il faut moins de sel. Le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir; mettez-y un peu de sauce de la même que la précédente; couvrez la sauce avec du parmesan rapé; arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce mettez-y du parmesan Entrée.

Du Mouton.

Mettez votre plat sur un fourneau doux ; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égoutez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauce.

Gigot aux Cornichons.

Entrée.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à la grandeur, avec un peu de bouillon ou de l'eau, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons, deux carrottes, un panais, sel, poivre. Quand il est cuit passez la sauce au tamis, & la dégraissez ; faites-la reduire en glace ; mettez-la par dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant de cornichons coupez en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, ratissez-les un peu, & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettrez dans une sauce liée.

Gigot à la Régence.

Entrée ou Entremets froid.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées ; faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la Royale que vous trouverez pag. 49. Vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la Royale.

Entrée.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servirez dessus un ragoût mêlé de

ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût vous faites dégorger dans de l'eau tiéde un ris de veau, & le faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, & le coupez en gros dez. Après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupez de la même façon : passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine ; mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu ; assaisonnez de sel, gros poivre. La cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillis un demi-quart-d'heure dans le ragoût, ajoûtez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre : servez-le sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus. Pour les petits œufs, comme on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon. Faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettrez dans un mortier avec une demi pincée de sel, pillez-les, & y ajoûtez un jaune d'œuf cru. Lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine ; roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux. Roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette. Vous les mettrez dans de l'eau

Du Mouton.

bouillante pour les faire cuire un instant ; retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égouter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée ; & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Du Mouton.

Gigot à la Mailly.

Entrée.

Il se sert en désossant le Gigot à la reserve du manche, ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau pour y mettre un salpicon fait de cette façon. Coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez, assaisonnée de sel, fines épices mêlées, persil, ciboules hâchés, thim, laurier, basilic en poudre ; maniez le tout ensemble, & le faites entrer partout dans le gigot. Ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carrotte, un panais ; faites-le cuire à petit feu bien étouffé pendant cinq heures. Lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauce & la passez au tamis, faites-la reduire sur le feu si elle est trop longue : ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultanne.

Entrée.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau une fois autant de graisse de bœuf que vous hâchez, ensemble ; ajoutez-y persil, ciboules hâchées, un jaune d'œuf cru ; une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre. Faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce ; faites-le cuire à la broche enveloppé de

papier : lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon : Mettez dans une casserole un demi septier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboules, une demi feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une carrotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit reduite à moitié passez-la au tamis ; mettez-y après un œuf dur hâché, & une pincée de persil blanchi hâché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine : faites lier sur le feu, & servez sur le gigot. *Du Mouton.*

Gigot panaché.

Lardez-le partout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons ; ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un demi-septier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois cloux de girofle, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic. Faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis. Dégraissez-la, & y mettez trois jaunes d'œufs durs hâchez, des capres, anchois, persil blanchi, ajoûtez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot ; hâchez le tout très-fin ; mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine : faites lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot. Entrée.

DU CARRE' DE MOUTON.

Côtelettes de Mouton grillées.

Coupez un carré de mouton en côtelettes un peu épaisses ; coupez un peu le bout des Entrée.

côtes pour qu'elles ne soient pas si longues ; parez le bout, & trempez les côtelettes dans du beurre frais fondu ou de la bonne huile ; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites tenir après les côtelettes le plus d'assaisonnement que vous pourrez, & les panez de mie de pain fine. Faites-les cuire à petit feu sur le gril ; en cuisant vous les arrosez avec le restant de l'assaisonnement pour qu'elles ne soient pas séches, & qu'elles soient d'une belle couleur dorée : vous les servez sans sauce, ou bien avec un jus clair où il y a un peu de verjus, sel, gros poivre.

Du Mouton.

Carré de mouton en terrine, à l'Angloise aux lentilles.

Entrée. Il faut le couper en côtelettes. Faites-les cuire avec du bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon. Quand elles sont cuites, passez-les en purée, & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens ; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu : Vous prenez après une terrine propre à servir sur la table, & qui souffre le feu ; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté. Mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure, quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Côtelettes de mouton en robe de chambre.

Entrée. Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni. Quand elles sont

cuites : dégraissez le bouillon & le passez au tamis. Faites-le reduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer ; retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir. Prenez de la ruelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout hâché ; & mouillez la farce avec de la crême. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce ; mettez-les sur une tourtiere & les panez de mie de pain ; faites-les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égouter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire. Du Moutton.

Côtelettes de mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes ; faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre, & les finissez de même. Pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic hâché très-fin, un œuf de plus & moins de crême. Quand elles seront bien enveloppées de farce & panées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat. Entrée.

Carré de mouton au persil.

Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets ; piquez tout le carré avec du persil en branches & bien verd ; faites-le cuire à la broche. Lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud, & l'arrosez avec ; vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit. Mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques Entrée.

échalottes hâchées, sel, gros poivre ; faites chauffer, & servez dessous le carré.

Du Mouton.

Carré de mouton à la Conti.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet ; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchoix lavez ; coupez-les en lardons, & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, persil, ciboules hâchés, une demi feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hâchées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hâchées. Lardez tout le filet avec le lard & les anchois ; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon ; faites cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine : faites lier la sauce sur le feu, & la servez sur le carré.

Côtelettes de mouton à la purée de Navets.

Entrée. Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres. Après les avoir ratissez & lavez, coupez-les en petits morceaux ; faites-les blanchir un demi quart-d'heure à l'eau bouillante, quand ils seront égoutés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & le passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorez ; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalottes hâchés. Mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que

les navets ſoient en marmelade épaiſſe : vous les paſſez au travers d'une paſſoire. Pendant qu'ils cuiſent vous coupez un carré de mouton en côtelettes, que vous faites mariner avec du ſel, poivre, un peu de graiſſe du derriere de la marmite ou un peu d'huile : faites les griller en arroſant avec le reſtant de marinade : ſervez ſur la purée de navets. *Du Mouton.*

Côtelettes de mouton à la Mariniere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles ſoient un peu courtes & épaiſſes, mettez-les dans une caſſerole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu raſſies, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs ; faites-les bouillir à petit feu. Une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carrotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de ſarriette & du perſil hâché, peu de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre. Lorſque les côtelettes ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauce, vous dreſſez les côtelettes dans le plat que vous devez ſervir, les oignons autour, & les filets de racines & lard ſur les côtelettes. *Lauréat*

Côtelettes de mouton à la pluche-verte.

Préparez les côtelettes de mouton comme les précédentes. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thim & baſilic. Paſſez-

Du Mouton.

les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon; assaisonnez de sel, poivre: faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce, & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir. Passez la sauce au tamis, & la dégraissez; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine. Mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante bien pressé & hâché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche: servez sur les côtelettes.

Haricot de mouton.

Entrée.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts & un peu plus long; faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuillere à bouche de farine; faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillere jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée; ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu en la retournant de tems en tems; après vous y mettez du bouillon. Si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude. Mettez-en un peu à la fois pour que le roux se puisse bien délayer en remuant toujours avec la cuillere jusqu'à ce que vous ayez mis le tout. Assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux

de girofle, une gouſſe d'ail : faites cuire à petit feu. A moitié de la cuiſſon panchez votre caſſerole pour que la graiſſe vienne deſſus ; ôtez-la avec une cuilliere, & n'en laiſſez que le moins que vous pouvez. Ayez de navets bien ratiſſez & lavez que vous coupez par morceaux ; mettez-les dans la viande, faites-les cuire enſemble. Les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet ; panchez encore la caſſeroles pour ôter la graiſſe qui reſte. Si la ſauce étoit trop longue, il faut la faire reduire ſur un bon feu juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop liée, c'eſt-à-dire, qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'une crême double : dreſſez vos morceaux de viande dans le fond du plat : les navets par deſſus, arroſez le tout avec la ſauce. Mettez.

Haricot de Mouton diſtingué.

Il faut prendre un carré de mouton ; coupez les côtes doubles pour qu'elles ſoient plus épaiſſes ; ne laiſſez à chacune qu'une côte. Coupez-les très courtes, & les parez proprement. Applatiſſez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-feuille de laurier, peu de thim & baſilic, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre. Ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche ; mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de ſel, gros poivre. Lorſqu'ils ſeront preſque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis. Vos côtelettes étant cuites, dégraiſſez-en la ſauce Entrée.

De Mouton.

& la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le reduire au point d'une sauce, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par dessus.

Carré & Gigot de mouton aux Concombres.

Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parés proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes. Piqués le dessus du filet avec du lard fin : vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué ; mais la façon en est plus commune. Prenez deux ou trois concombres que vous pelés, vuidez & les coupez en dez ; faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon. Passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuillier jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettrez une pincée de farine & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous le colorerez davantage en les passant. Faites-les cuire à petit feu, & les dégraissez ; quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier ; & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini, vous le servez dessous le carré de mouton. Si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton

aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus. Le ragoût étant fini, de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a desservi de la table; coupez-le en filets très-minces; mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir : vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche. *Du Mouton.*

Carré de mouton en crépine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, suivant qu'ils sont gros; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre en les remuant souvent avec une cuillier jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait. Coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre. Lorsquelles sont cuites, faites reduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirés sur un plat. Egoutez la graisse qui est dans la casserole, & mettez dans la même casserole un demi verre de bouillon pour en détacher tout ce qui tient après. Passez cette petite sauce dans un tamis pour la mettre avec des oignons & trois jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent. Vous prenez de la crépine que vous avez mis dans l'eau; pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes; mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crépine. Entrée.

& soudez-en tous les bords avec de l'œuf
Du Mouton. battu, & les trempez ensuite par tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain. Arrangez-les sur un plat qui aille au feu : arrosez tout le dessus avec de la bonne graisse ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur dorée, que vous les retirez sur un linge pour les égouter de leur graisse : servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre ; faites-là bouillir & reduire à moitié ; servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Entrée. Ayez un carré de mouton mortifié ; coupez-les par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre. Passez-les sur un petit feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites. Retirez-les de la casserole pour les gouter de leur graisse ; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettrez avec un verre de bouillon de l'échalotte hachée, sel, gros poivre. Faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole ; ensuite vous y mettrez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir, en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.

Entrée. Coupez un carré de mouton en côtelettes ; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux

deux échalottes, le tout hâché ; passez-les sur le feu, & les mouillez avec du bouillon. Assaisonnez de sel, gros poivre ; faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce, & y mettez un peu de coulis pour la lier. Prenez le plat que vous devez servir ; mettez-y par-tout dans le fond de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : Prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre ; trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule, hâchés très-fin, peu de sel. Mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat ; égoutez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ragoût de côtelettes : vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts. *Du Mouton.*

Carré ou Côtelettes de mouton à la ravigotte.

Laissez votre carré entier si vous le jugez à-propos, sinon vous le couperez en côtelettes : la façon est toujours la même. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez-la avec du bouillon ; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, deux cloux de girofle ; faites cuire à petit feu. Lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettrez sur une assiette ; délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotte. Mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes ; faites-les lier sur le feu sans qu'il bouille ; dressez votre viande *Entrée.*

de dans le plat que vous devez ſervir & la ſauce par deſſus. Les herbes à ravigotte ſont toutes les fournitures de ſalade, comme cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, creſſon à la noix, civette. Vous en mettez de chacune ſuivant leur force ; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau. Retirez-les à l'eau fraîche ; preſſez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaiſon.

Du Mouton.

Epaule de Mouton en ballon.

Déſoſſez-la & l'arrondiſſez ; faites-la tenir à force de ficéle. Vous la mettez après cuire dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, page 38. bien aſſaiſonnée. Quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez-la avec le même ragoût que vous ſervez au gigot & carré.

Epaule de Mouton à la Turque.

Entrée. Mettez cuire quatre heures une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux oignons, quelques racines, un peu de ſel & poivre. Quand elle eſt cuite, prenez un quarteron de ris que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuiſſon de l'épaule que vous paſſez au tamis ſans le dégraiſſer. Quand le ris eſt cuit & bien épais, mettez l'épaule ſur le plat que vous devez ſervir ; coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris ; couvrez tout le deſſus de l'épaule avec du ris, & ſur le ris vous y mettez du fromage de gruiere rapé. Faites

prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus ; servez avec une sauce d'un coulis clair. Du Mouton.

Epaule de Mouton au Four.

Lardez si vous voulez, une épaule de mouton avec du petit lard ; mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupés en zestes, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-septier d'eau, ou de bouillon pour le mieux, sel, poivre. Si l'épaule est lardée de petit lard vous y mettrez moins de sel ; mettez l'épaule dessus, & la ferez cuire au four. Quand elle sera cuite, vous en passerez la sauce au tamis, & en presserez fort les légumes pour qu'elles fassent une petite purée claire pour lier la sauce ; dégraissez cette sauce, & la servez dessus l'épaule. Entrée.

Epaule de Mouton à la sainte Menehoult.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, oignons, racines, sel, poivre. Quand elle est cuite vous l'ôtez de la cuisson & l'égoutez ; dressez-la sur le plat que vous devez servir ; mettez dessus une sauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs : faites-la lier sur le feu, & la versez dessus l'épaule. Panez-la de mie de pain ; arrosez doucement la mie de pain Entrée.

avec du dégraiſſis de la cuiſſon de l'épaule, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu deſſus, enſuite vous égoutterez la graiſſe qui eſt dans le plat. Eſſuyez les bords & ſervez deſſous une ſauce claire à l'échalotte, ou ſimplement un peu de jus avec du ſel & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la ſauce que vous mettez ſur l'épaule, prenés de la cuiſſon que vous dégraiſſés, & mettés un peu plus de farine avec le beurre.

Du Mouton.

Epaule de Mouton à la Rouſſie.

Entrée. Ayez deux poignées de perſil en branche ſans ôter les queues & bien verd; lardés-en tout le deſſus de l'épaule, qu'elle ſoit bien couverte; mettez-la à la broche. Quand le perſil ſera échauffé, vous avez du ſaindoux chaud que vous verſés légérement ſur le perſil avec une cuilliere, & en mettez de tems en tems juſqu'à ce que l'épaule ſoit cuite. Pour la ſervir vous hâcherés deux échalottes que vous mettrés dans un peu de jus avec ſel, gros poivre; faites chauffer, dreſſez la ſauce deſſous l'épaule.

Hâchis de Mouton couvert.

Entrée. Mettés cuire une épaule de mouton à la broche; hâchés très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalottes, paſſés-les ſur le feu avec un morceau de beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, enſuite vous y mettrés une bonne pincée de farine que vous remuerés juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée. Mouillés avec deux verres de bon bouillon; ajoûtez-y une pincée de perſil hâché; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure. Après vous

prendrés l'épaule qui eſt cuite à la broche ; levés-en toute la chair ſans toucher à la peau & à tout le deſſus, parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere. Prenés la chair que vous avez enlevé ; hâchés-la très-fin, & la mettés avec l'oignon ; faites chauffer ſans bouillir. Aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, arroſés le deſſus de l'épaule avec de la graiſſe ou du beurre ; panés avec de la mie de pain ; faites-lui prendre une belle couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus : dreſſez le hâchis dans le plat, & le cachés avec l'épaule. Du Mouton.

Epaule de Mouton à l'eau.

Pour la mettre vous la laiſſerés dans ſon naturel ; après lui avoir caſſé les os ; faites-la cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Quand elle eſt cuite, dégraiſſés le bouillon & le faites reduire en glace ; remettés dedans l'épaule pour le glacer, mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reſte à la caſſerole, & ſervés cette ſauce deſſous l'épaule. Entrée.

Epaule de Mouton de pluſieurs façons.

Elle ſe ſert cuite à la broche avec ſauce à la ciboulette, ſauce à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue : *Voyez au Chapitre des Ragoûts.* Entrée.

Epaule de Mouton en croûtade.

Caſſés-en les os par deſſous avec le dos du couperet ; faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de ſel. Quand elle eſt cuite, retirés l'épaule de ſa cuiſſon pour en dégraiſſer la ſauce : faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le deſ- Entrée.

Du Mouton.

sus de l'épaule, & la mettez refroidir. Mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste; mettez-y après un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez. Vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtiere, & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, pag. 64. Vous panez ensuite tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sauce dessous.

Saucisson d'une Epaule de Mouton.

Entrée.

Désossez à forfait une épaule de mouton; étendés-la le plus que vous pourrez; mettez dessus une farce de godiveau de l'épaisseur d'un petit écu, & sur cette farce arrangez dessus des cornichons & du jambon coupés en filets. Remettez un peu de farce dessus seulement pour les faire tenir; roulez l'épaule, & l'enveloppez bien serrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre. La cuisson faite dégraissez la sauce, & la passez au tamis; faites-la reduire, si elle est trop longue; mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier: servez sur l'épaule.

Du bout-saigneux du Mouton ou Collet.

Faites-le cuire à la braise faite avec bouil-

lon, ſel, poivre, un bouquet garni; quand il eſt bien cuit vous le pouvez ſervir avec. Du Mouton.

Ragoût de navets,
Ragoût de concombres,
Ragoût de céleri,
Ragoût de paſſepierre ou ſauce hâchée,
Sauce à l'Angloiſe:
Sauce à la ravigotte.

Quand il eſt fendu il ſe met dans le pot. Après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hâchés, ſel, poivre, & pané de mie de pain, & ſervez deſſous une ſauce au verjus.

Des rognons de mouton, comment les ſervir.

Ils ſe font cuire ſur le gril. Il faut les ouvrir par le milieu & leur paſſer au travers une petite brochette, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, vous mettez deſſous une ſauce à l'échalotte. Hors-d'œuvre.

Les rognons extérieurs appellez animelles ſe ſervent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec ſel, poivre, jus de citron: eſſuyez-les après, & les farinez; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

De la poitrine de mouton de pluſieurs façons.

Elle eſt auſſi bonne dans le pot que le bout ſaigneux, & ſe fait griller de même. Vous la faites auſſi cuire à la braiſe, entiere ou coupée par morceaux, & la ſervez avec un ragoût de navets, l'on en fait auſſi un hauchepot: *Voyez queuë de bœuf en hauchepot, pag. 44.* Hors-d'œuvre.

Du filet de Mouton en brezolle.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de tous ſes filandres, & le cou-

pez mince. Mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail le tout hâché, du lard fondu, sel, gros poivre, & le faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand il est cuit, vous le degraissés & détachés les filets ; ajoûtez-y un peu de coulis dans la sauce & servez.

Du Mouton.

Filet de Mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupés après en tranches de toute sa largeur ; applatissez-les, & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hâchés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs. Roulés vos paupiettes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier ; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de Mouton en profitrol.

Coupés le filet en petits carrés, applatissés-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes. Vous donnerez après la forme d'un petit pain ; faites-le cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, pag. 38. Quand ils sont cuits vous les pouvés servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de salpicon.

Langue de Mouton grillée.

Mets d'œuvre.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau,

vous la servez communement grillée ; pour lors vous ôtés la peau, & la fendés à moitié. Faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux, avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre : panez-la & la faites griller, & servez après avec une sauce au verjus. Il faut trois langues pour faire un plat, ou deux si elles sont grosses. *Du Mouton.*

Langues de Mouton en papillottes.

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau & nettoyées de leur peau faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine ; mettez chaque moitié de langue avec de tout l'assaisonnement dans un papier blanc, & frottez d'huile, avec bardes de lard, dessus & dessous ; pliez le papier tout autour pour que rien ne sorte : faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Langues de Mouton à la Cuisiniere.

Après les avoir fait griller, comme il est dit aux langues grillées, mettez dans une casserole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus ; deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade ; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche : servez dessous les langues. *Hors-d'œuvre.*

Hâtelet de langues de Mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau ; coupés-les en morceaux carrés de même grandeur ; passez-les sur le feu dans une *Hors-d'œuvre.*

Du Mouton.

casserole avec un morceau de bon beurre ; sel, poivre, persil, ciboule ; champignons, le tout hâché, mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse ; vous y mettrez ensuite deux jaunes d'œufs ; faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent. Mettez ensuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes de bois ; faites revenir toute la sauce après, & les panez de mie de pain ; faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Langue de Mouton à la broche.

Hors-d'œuvre ou Entremets

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux cloux de girofle, une carotte & un panais. Quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard. Pour le mieux, si vous voulez à la place du gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard ; embrochez-les dans un hâtelet, & l'attachez à la broche enveloppé avec du papier que vous graissez. Quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu, & servez dessous les langues. Si vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites ; vous leur ferez prendre du goût avec un peu

de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalotte, avant que de les préparer comme les précédentes. Du Mouton.

Langue de Mouton à la Flamande.

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus. Mettez-y aussi des champignons, deux échalottes, persil, ciboule, le tout hâché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart-d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, & les fendez en deux sans les séparer; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles ayent pris goût & qu'il reste peu de sauce; servez. Hors-d'œuvre.

Langue de Mouton en cannellon.

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau; coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur & dans leur longueur; faites-leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre. Faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalotte, le tout hâché, & un peu de basilic haché comme en poudre, liez de trois jaunes d'œufs. Mettez égouter les filets de langues de mouton, & les essuyez avec un linge; faites tenir un peu de cette sauce après chaque morceau de langue; roulez-les ensuite dans de la mie de pain; trempez-les après dans de l'œuf battu, & les repanez; faites les cuire de belle couleur. Hors-d'œuvre.

Du Mouton.

Langues de Mouton en Surtout.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans une casserole, gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout hâché, basilic en poudre, sel, gros poivre. Faites lier cette sauce sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides; coupés-les en filets minces; prenés le plat que vous devez servir, mettez un peu de cette sauce dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la sauce. Vous continuerés à mettre des filets de langue, l'un sur l'autre, & toujours de la sauce entre chaque couche: finissez par la sauce. Bordés tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, panés tout le dessus avec de la mie de pain; & après avoir pané vous arroserés tout le dessus avec du bon beurre chaud. Mettés le plat sur un petit feu pour faire migeotter; couvrés-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain. Quand elle sera d'une belle couleur dorée, panchés un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; essuyés les bords & servés.

Langues de Mouton à la poële.

Hors-d'œuvre.

Epluchés trois langues de mouton après les avoir faites cuire à l'eau; fendez-les par moitié sans les separer. Mettés-les dans une casserole avec bon bouillon, deux cuillerées de coulis; si vous n'avez point de coulis, mettés environ deux cuillerées à bouche de

thapelure de pain dans un peu de bouillon ; faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuillier. Cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis. Après avoir mis votre coulis vous y mettés aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout hâché très-fin : un petit morceau de beurre, sel, gros poivre : faites bouillir pendant une demi-heure jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire. *Du Mouton.*

Langues à la Gascogne.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau ; ayez un plat qui aille au feu ; mettés dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout hâché très-fin, sel, gros poivre. Arrangés dessus les filets de langues ; & les assaisonnés dessus comme dessous. Couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez partout de petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu. Mettez le plat sur un petit feu ; couvrés-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus, quand il sera de belle couleur, servés à courte sauce. *Hors-d'œuvre.*

Langues au Gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de thim, basilic, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poi- *Hors-d'œuvre.*

vre. Faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu : ajoûtez-y un peu de coulis. Pour le gratin prenez un plat qui aille au feu ; mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, persil, ciboule hâchés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendre chaude jusqu'à ce que votre farce soit attachée au plat ; ensuite vous en égoutterez le beurre : essuyez les bords du plat ; servez dessus les langues avec leur sauce.

Du Mouton.

Langue à la sainte Menehoult.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-septier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux cloux de girofle, sel, gros poivre ; ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cu.slon des langues pour les tremper dedans, & les panez de mie de pain. Faites-les griller de belle couleur, & le servez avec une sauce piquante faite de cette façon. Mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur ; ensuite vous y mettez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre. Faites bouillir la sauce pendant un quart-

Hors-d'œuvre.

d'heure ; dégraiſſez-la & la paſſez au tamis ; cette ſauce peut vous ſervir pour toutes ſortes d'entrées de broche & grillées qui ont beſoin d'être relevées. *Du Mouton.*

Pieds de Mouton à la Poulette.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reſte de poil, ôter les gros os ; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni : faites-leur faire quelques tours ſur le feu. Quand ils ſont cuits & la ſauce réduite, il ne faut point les dégraiſſer. Mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, ſi vous en avez ; faites-la lier ſur le feu, & en ſervant mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de Mouton à la ſainte Ménehoult.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os, & les laiſſez entiers, mettez-les après dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout hâché, ſel, poivre ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce. Sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont refroidis, trempez-les dans le reſtant de la ſauce, & les panez de mie de pain ; faites-les griller & les ſervez à ſec, ou une ſauce piquante & claire. Hors-d'œuvre.

Pieds de Mouton à la ravigotte.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une caſſerole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, ſel, poivre ; faites-les bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit preſque Hors-d'œuvre.

réduite. Quand vous êtes prêts à servir, vous mettez dedans votre ravigotte qui est composée de toutes sortes de fourniture de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'estragon, de la civette. Faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus; retirez-les de l'eau & les pressés. Hachés-les très-fin : servés-les dans le ragoût ; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, & assaisonnés d'un bon goût.

Du Mouton.

Pieds de Mouton à la sauce Robert.

Hors-d'œuvre.

Prenés des oignons que vous coupés en filets : mettés-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Faites-les cuire à moitié ; mettés-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés ; mouillés avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre. Quand votre ragoût est cuit, mettés-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & servez à courte sauce.

Pieds de Mouton farcis.

Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau ; mettés-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail, faites-les migeotter pendant une demi-heure ; retirez-les & les désossez le plus que vous pourrez, & à la place des os vous y ferez entrer une farce de cette façon : Hachés un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée avec du lait. Assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule hachés; liés de trois jaunes d'œufs, après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempés-les dans de

l'œuf battu, & les panez de mie de pain. Faites-les frire de belle couleur; servez sortant de la poële. Si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperés dans du beurre chaud; panés-les de mie de pain. Vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus; égouttés-en la graisse, s'il y en a: servés les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sauce d'un jus clair si l'on veut. Du Mouton.

Pieds de Mouton à l'Angloise.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau; mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zestes; faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût. Quand ils seront bien cuits, mettés-les égoutter; ôtés-en les os; & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os. Faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée; mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, & dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez dessus une sauce piquante qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces. Hors-d'œuvre.

Pieds de Mouton de différentes façons.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire. Quand ils sont bien cuits vous ôtez l'os de la jambe, & laissez le pied Hors-d'œuvre.

Du Mouton.

entier. Si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre. Faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse. Dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, hâchée, & autres que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de Mouton en Surtout.

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu; mettez par tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvû qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût. Arrangez les pieds dessus cette farce; couvrez-les avec de la même farce; unissez-les dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée: égouttez-en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de Mouton au Gratin.

Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis.

un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre ; faites-les bouillir à petit feu & réduire à courte sauce : ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui des langues de Mouton ci-devant pag. 85. *Du Mouton.*

Pieds de Mouton aux Concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de Mouton de différentes façon ci-devant pag 89. & à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué pag. 70. *Hors-d'œuvre ou Entremets*

Pieds de Mouton aux concombres en fricassée de Poulets.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux. Après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchez, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupez en gros dez, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel. Pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau ; mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux cloux de girofle ; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine mouillée avec du bouillon. Laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne. Avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre ; ajoûtez-y un peu de gros poivre. *Hors-d'œuvre.*

Du Mouton. Hors-d'œuvre.

Pieds de Mouton au basilic.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant page 89. Mettez-les refroidir, & ensuite les trempés dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain. Faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servés garnis de persil frit. *Les Pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une sauce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédens.

De la queuë de Mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 38.

Queuë de Mouton de plusieurs façons.

Entrée.

Vous prenés cinq ou six queuës de mouton après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est compolée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre. Faites-les cuire trois ou quatre heures quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens. Si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette; panés-les ensuite avec de la mie de pain. Quand elles sont toutes panées, trempés-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot, qu'elle soit tiéde. Repanez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu. Ayez soin de les arroser sur le gril avec le reste de l'huile ou

graisse, quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalotte. Du Mouton.

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, trempez-les simplement dans des œufs battus, panés-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur: servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan; pour lors il faut très-peu de sel dans la braise. Vous prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé: arrangez les queuës de mouton dessus; mettez dessus les queuës un peu de sauce & du parmesan. Il faut les faire migeoter un quart d'heure sur le feu, & passez la pèle rouge par dessus pour les glacer: servez de belle couleur à courte sauce.

Queuës de Mouton au ris.

Ayez cinq belles queuës de mouton; mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu, & les retirer ensuite de leur braise pour les mettre égoutter & refroidir. Prenez environ six onces de ris bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiede en les frottant avec les mains; mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queuës; passez-le au tamis sans le dégraisser, & s'il n'y en avoit pas assez, vous en mettrez un Entrée.

Du Mouton. peu d'autre. Faites cuire le ris à petit feu ; il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit. Quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez ſervir avec un peu de ris ; arrangez les queuës deſſus ſans qu'elles ſe touchent ; couvrez-les toutes avec le reſtant du ris en leur conſervant à chacune leur forme de queuës. Dorez un peu le deſſus avec de l'œuf battu. Mettez le plat ſur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu : laiſſez-les juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & que le ris ſoit en croûte : alors vous panchez un peu le plat pour en égoutter la graiſſe ; eſſuyez les bords, & ſervez.

Queuës de Mouton à la Pruſſienne.

Entrée. Prenez quatre ou cinq queuës de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche. Preſſez le chou & le coupez en pluſieurs morceaux que vous ficélez chacun dans leur particulier ; coupez auſſi le petit lard en pluſieurs morceaux ſans les ſéparer d'avec la couenne : ficélez-les. Mettez les queuës dans le fond d'une petite marmitte, les choux, le lard & ſix gros oignons par-deſſus, un bouquet de perſil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une très-petite branche de fenouil, peu de ſel, gros poivre ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire à la braiſe à très-petit feu. Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu ; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée ; vous les mettez égoutter. Mettez une bonne

pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons ; faites-la rousſir, & mouillez avec du bouillon de la cuiſſon des choux & un filet de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraiſſez-le & le paſſez au tamis. Quand les queuës ſeront cuites, & qu'il n'y reſte plus de ſauce, mettez-les égoutter ; eſſuyez le tout avec un linge, dreſſez les queuës entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & le croûtons par deſſus les choux : ſervez la ſauce par deſſus.

Du Mouton.

Queuës de Mouton aux choux à la Bourgeoiſe.

Faites cuire cinq ou ſix queuës de mouton dans une petite braiſe légere faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, c boules, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail. Faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez ; ôtez-en le trognon, hâchez le tout. Coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre ; mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre ; paſſez-les enſemble, & les mouillez avec un peu de bouillon ſans ſel, laiſſez cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que les choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié. Mettez égoutter les queuës, eſſuyez-les avec un linge, dreſſez-les dans le plat à un peu de diſtance les unes des autres ; couvrez chaque queuë avec du ragoût ; ſervez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses Parties.

Du Veau. LE Veau eſt d'une grande utilité en cuiſine, il fournit de quoi diverſifier une table : voici les parties dont nous faiſons uſage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la freſſure qui comprend le mout, le cœur, & le foye, la fraiſe, les pieds, le ris, la longe avec le quaſi, la ruelle avec le jaret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queuë, les filets, les rognons, la moëlle dite amourette.

De la tête de Veau comment accommoder.

Hors-d'œuvre. Après lui avoir ôté ſes mâchoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau ; après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche. Délayez dans une marmitte une poignée de farine ; faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans ; aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. Quand la tête eſt bien cuite, mettez-la égoutter ; découvrez la cervelle, & la ſervez avec une ſauce au vinaigre. Vous pouvez auſſi la ſervir avec pluſieurs ſauces différentes, comme ſauce à la poivrade, ſauce à la ravigotte, ſauce à l'Italienne.

Tête

Tête de Veau farcie à la Bourgeoise.

Du Veau.

Entrée ou Entremets.

Ayez une tête de veau avec ſa peau bien blanche & bien échaudée ; enlevez la peau de deſſus la tête, & prenez garde de la couper. Vous deſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues. Faites une farce avec la cervelle, de la ruelle de veau, de la graiſſe de bœuf, le tout hâché très-fin. Aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboule hâchez, une demi-feuille de laurier, thim & baſilic hâchez comme en poudre. Mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blanc fouettés. Prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues ; épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dez, & les mêlez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau ſans être blanchie, dans une caſſerole, les oreilles en deſſous, & la rempliſſez avec votre farce ; enſuite vous la couſez en la pliſſant comme une bourſe. Ficelez-la tout autour en lui redonnant ſa forme naturelle ; mettez-la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois cloux de giroſle, deux racine, oignons, ſel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorſqu'elle eſt cuite mettez-la égoutter de ſa graiſſe, & l'eſſuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficéle. Paſſez une partie de ſa cuiſſon au travers d'un tamis ; ajoûtez-y un peu de coulis ſi vous en avez, & y mettez un filet de vi-

naigre ; faites-la réduire ſur le feu au point
Du Veau. d'une ſauce : ſervez ſur la tête de veau.

Si vous vouliez vous ſervir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuiſſon un peu plus de vin blanc, ſel, poivre, & moins de bouillon : laiſſez-la refroidir dans ſa cuiſſon, & ſervez ſur une ſerviette.

Tête de Veau à la ſainte Menehoult.

Lardée Otez-en les machoires, & coupez le muſeau juſqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une marmite avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu ; enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, ſel, poivre. Lorſque la tête eſt cuite, vous la tirez pour la bien égoutter ; ôtez les os qui ſont ſur la cervelle ; dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez ſur toute la tête une ſauce de cette façon : Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre : délayez le tout enſemble, & y ajoûtez un demi-verre de bouillon. Faites lier la ſauce ſur le feu ; qu'elle ſoit bien épaiſſe ; mettez-en par-tout deſſus la tête. Panez-la de mie de pain ; arroſez après la mie de pain avec un peu de beurre ; faites prendre couleur au four ou deſſous un couvercle de tourtiere qui ſoit aſſez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain. Quand elle ſera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égoutter la graiſſe ; eſſuyez les bords, ſervez dans le

fond une ſauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des ſauces. Du Veau.

Les Yeux de Veau, comment les ſervir.

Après avoir ôté le noir des yeux, vous les faites blanchir & cuire dans une braiſe faite avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, vous pouvez les déguiſer de différentes façons. Si vous les mettez à la ſainte Menehoult, panez-les, faites-les griller, & ſervez deſſous une ſauce à la poivrade: étant cuits à la braiſe comme ci-deſſus, ils ſe ſervent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons ou un ſalpicon. Hors-d'œuvre.

Langue de Veau de différentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braiſe, ſe ſert auſſi de différentes façon, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. *Voyez langue de bœuf, page* 38. Hors-d'œuvre.

Cervelle de Veau en matelote.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni. Vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, aſſaiſonné de bon goût, & lié de coulis; ſervez-le autour des cervelles. Vous pouvez auſſi la ſervir de la même façon, avec différens ragoûts pour entrée. Elle ſe ſert encore pour entremets quand elle eſt marinée; faites-la frire, & ſervez garnie de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Veau. *Cervelle de Veau au Soleil.*

Hors-d'œuvre. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiéde ; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic. La cuiſſon faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux, & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine, délayez avec une cuillerée d'huile, un demi-ſeptier de vin blanc & du ſel fin ; faites-les frire dans du ſain-doux juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante, ſervez chaud.

Oreilles de Veau de pluſieurs façons ; elles ſe ſervent avec différentes ſauces, quand elles ſont cuites dans une braiſe blanche.

Hors-d'œuvre. Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir, & les épluchez après pour qu'il ne reſte point de poil ; faites la braiſe de cette façon ; Mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, ſi vous êtes dans le tems, un bouquet garni, ſel, & quelques racines ; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard ; c'eſt ce que l'on appelle braiſe blanche.

Quand elles ſont cuites, ſervez avec ſauce piquante.

Quand elles ſont cuites, vous en faites auſſi de menus droits ; vous pouvez encore

les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner & servir frites. *Du Veau.*

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de Veau aux pois.

Entrée.

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche. Quand elles sont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, cloux de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Quand elles sont cuites & blanches vous les servez avec le ragoût de pois qui suit : Prenez un litron & demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin ; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée, que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de Veau.

Oreilles de Veau au fromage.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés. Mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, un peu de beurre. Quand elles seront cuites, mettez-les

égoutter ; faites une farce avec une poignée
Du Veau. de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu, avec un demi-septier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé. Tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse ; mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles. Après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les paner, moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé mêlé ensemble ; arrangés-les dans le plat que vous devez servir ; faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ; essuyez les bords du plat : servez sans sauce.

Oreilles de Veau à la Tartare.

Hors-d'œuvre. Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau ; fendez-les par le gros bout sans les séparer ; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerés à chacune une brochette en travers. Mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes. Quand elles seront cuites & bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud, & les panez de mie de pain. Faites-les griller en les arrosant légerement avec le reste du beurre où vous les avez trempées. Quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalotte hachée, sel, gros poivre.

Oreilles de Veau à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou Entremets. Prenez la fressure qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau

froide & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni ; passez-la sur le feu, & y mettez une pincée de farine : mouillez après avec du bouillon. *Du Veau.*

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec un peu de lait. Faites lier sur le feu ; & avant de servir, mettez-y un filet de verjus.

Foie de Veau de différentes façons.

Il se met communement cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce au petit maître. *Hors-d'œuvre.*

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, pag. 38. piqué de gros lardons ; quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de Veau à l'étuvée.

Prenés un foie bien blond, ôtez-en les nerfs & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre ; vous les retirés après de la poële, mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële. Mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un demi-septier de vin, faites bouillir un instant la sauce ; en servant un filet de vinaigre. *Entrée.*

Du Veau.

Foie de Veau à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez par tranches un foie de veau, & le mettez dans une caſſerole avec de l'échalotte, perſil, ciboule hâchez, un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une petite pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, ſel, gros poivre, laiſſez bouillir une demi-heure. Délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus. Quand le foie eſt cuit, & qu'il reſte peu de ſauce, mettez-y la liaiſon; faites lier ſans bouillir, & ſervez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon. Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële ſur le feu avec beaucoup d'échalottes hâchées, un morceau de beurre, ſel, gros poivre. Faites-le cuire à petit feu; avant de le ſervir, vous y mettez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de Veau en crépine.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez en petits dez deux ou trois oignons & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre pour les paſſer ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Hâchez un foie de veau avec trois quarterons de graiſſe de bœuf; enſuite mettez-le dans un mortier avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain deſſechée ſur le feu avec un demi-ſeptier de lait, perſil, ciboule, champignons hâchés, ſel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés. Pilez le tout enſemble; prenez une moyenne caſſerole, metez des bardes de lard dans le fond & une crépine de cochon deſſus, que vous aurez fait tremper une demi-heure

dans l'eau fraîche & bien preſſée avec vos mains pour en faire ſortir l'eau. Mettez dans la crépine toute votre farce ; uniſſez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir enſemble ; couvrez la caſſerole d'une feuille de papier & d'un couvercle. Faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure ; enſuite vous égouttez la graiſſe, & tirez en douceur ſur un linge blanc votre crépine pour ne la pas rompre, & l'eſſuyez du reſtant de ſa graiſſe. Dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez par-deſſus une bonne ſauce un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus. *Du Veau.*

Foie de Veau à l'Italienne.

Coupez un foie de Veau en filets fort minces, ayez du perſil, ciboule, champignons, une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, le tout hâché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic hâchés comme en poudre. Prenez une moyenne caſſerole ; mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau ; aſſaiſonnez par-deſſus avec du ſel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez de cette façon juſqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'aſſaiſonnant à chaque couche comme vous avez fait à la premiere. Faites-le cuire à petit feu pendant une heure ; enſuite vous le retirez de la caſſerole avec un écumoire ; dégraiſſez la ſauce ; mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la ſauce ſur le feu en la tournant avec une cuilliere ; ſi elle étoit trop courte, vous y ajoûterez un peu de jus. Mettez le foie dans la ſauce pour le faire

Hors-d'œuvre ou Entrée.

chauffer ; dreſſez dans le plat que vous de-
Du Veau. vez ſervir.

De la fraiſe de Veau & des pieds, comment les accommoder.

Hors-d'œuvre. Ils ſe mettent de la même façon & ſouvent enſemble, la façon la plus commune & la plus pratiquée eſt au naturel.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il eſt expliqué ci-devant pour la tête de veau, & ſervez de même. *Voyez pag. 96.*

Fraiſe de Veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Quand elle eſt cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez ſervir de différentes façons. Si vous voulés la ſervir frite, dégraiſſés-la, & la coupés par petits bouquets ; trempés-la dans une pâte, & la faites frire, & ſervés garni de perſil frit.

Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du ſel fin ; délayés votre pâte juſqu'à ce qu'elle coule de la cuilliere ſans être claire.

Vous la pouvez auſſi ſervir avec différentes ſauces. Quand elle eſt cuite dans un blanc, dégraiſſés-la & la coupés par petits bouquets ; faites-la bouillir à petit feu dans la ſauce où vous la voulez ſervir ; qu'elle ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſée.

Beignets de fraiſe de Veau.

Hors-d'œuvre. Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau, de ſel, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, thim, baſilic, trois cloux de girofle. Quand elle eſt cuite, mettez-la égoutter &

la dégraiſſés ; coupés-la par petits bouquets & la mettés mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, perſil, ciboule, échalottes le tout haché ; ſel, gros poivre ; faites tiédir la marinade. Enſuite vous retirerés tous les petits morceaux de fraiſe & les roulerés à meſure en faiſant tenir les fines herbes après. Quand ils ſeront froids, trempés-les dans le l'œuf battu, panés-les de mie de pain ; faites frire d'une belle couleur dorée. *Du Veau.*

Fraiſe de Veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau comme la précédente ; quand elle ſera cuite & égouttée, dégraiſſez-la un peu. Mettés dans une caſſerole cinq ou ſix oignons coupés en dés avec un morceau de beurre ; paſſés-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'ils commencent à ſe colorer, mettés-y une pincée de farine ; mouillés avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre ; mettés-y la fraiſe, & les faites migeoter enſemble juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée. Faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyere rapé, deux jaunes d'œufs ; mêlés bien le tout enſemble, & le mettés dans le fond du plat que vous devés ſervir. Faites-les attacher ſur un petit feu ; enſuite vous avés des filets de mie de pain coupés en long, de la largeur d'un doigt ; paſſés-les avec du beurre ; dreſſés la fraiſe ſur le gratin, les filets de pain autour. Mettés dans une caſſerole, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde ; faites lier cette ſauce Hors-d'œuvre ou Entrée.

Du Veau. sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse. Mettez-la sur la fraise. Panez tout le dessus, moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé. Faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

Pieds de Veau de plusieurs façons.

Hors-d'œuvre. Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise. Si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassées de poulets.*

Hors-d'œuvre. Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle. Passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine : mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; assaisonnez de sel : gros poivre : faites bouillir une demi-heure à petit feu. La sauce étant reduite à moitié, ôtez le bouquet ; mettez-y trois jaunes d'œufs délayez avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon ; faites lier sans bouillir & servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits :*

Hors-d'œuvre. Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœufs qui sont expliqués page 42.

Pieds de Veau à la Camargot.

Hors-d'œuvre. Prenez quatre pieds de veau, faites-les

cuire dans de l'eau ; quand ils sont cuits & bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon, faites-les migeoter une demi-heure à petit feu. Avant de servir vous y mettez un anchois hâché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi hâché, & si la sauce n'a point assez d'acide, vous y mettrez encore un peu de verjus. Servez à courte sauce. *Du Veau.*

Pieds de Veau à la sainte Menéhoult.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés ; ficelez-les, & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois cloux de girofle, deux feuilles de laurier, thim, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre : faites-les cuire à petit feu ; lorsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les paner de mie de pain ; arrosez légerement le dessus de la mie de pain avec la même graisse ; faites-les griller de belle couleur, & vous les servirez pour hors-d'œuvre ou entremets. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Pieds de Veau frits.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux ; faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & du sel. Quand ils sont cuits, vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de Entrée.

rine, ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic. Quand ils ont pris du goût ſuffiſamment, vous les retirés de la marinade ; farinez-les & les faites frire ; ſervés garni du perſil frit.

Du Veau.

Uſage des ris de Veau & comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiéde, & les faites blanchir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante, & les mettés dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

On en ſert piqués de petit lard cuits à la broche, ou *en fricandeau & en tourte.*

Ris de Veau à la Pluche verte.

Hors-d'œuvres ou Entremets.

Prenés trois ou quatre ris de veau, ſuivant qu'ils ſont gros ; faites-les dégorger à l'eau tiéde, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche ; ôtez le cornet ; laiſſés les gorges. Mettés cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de baſilic, ſel, poivre. Lorſqu'ils ſont cuits paſſez la ſauce au tamis. Faites-la réduire ſi elle eſt trop longue ; mettés-y après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine. Faites lier ſur le feu ; que la ſauce ſoit d'une conſiſtance comme une crême double. Mettés-y une bonne pincée de perſil blanchi hâché très-fin ; dreſſez les ris de veau dans le plat & la ſauce par-deſſus : ſervés pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de Veau à la Lyonnoiſe.

Du Veau.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau ; prenés une demi-livre de lard bien entrelardé : coupés-le en lardons, & le mettés dans une caſſerole pour le faire ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit. Enſuite vous en larderés les ris de veau en travers ; mettés-les dans une caſſerole avec du bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux éloux de girofle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, point de ſel. Faites cuire les ris de veau une demi-heure ; paſſés leur cuiſſon dans un tamis, & la dégraiſſés. Remettés-la ſur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le deſſus des ris de veau. Mettés un demi-verre de bouillon dans la caſſerole avec deux cuillerées à bouche de verjus ; détachés ce qui reſte dans la caſſerole, enſuite vous y mettrés gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs : faites lier ſur le feu ſans bouillir ; ſervés deſſous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Ris de Veau aux fines herbes.

Hâchés très-fin un peu de fenouil, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux échalottes, maniés toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, ſel fin, gros poivre. Faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piqués-les dans pluſieurs endroits par-deſſus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes. Mettés les ris dans une caſſerole avec quelques bardes de lard par-deſſus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon. Faites

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Du Veau. les cuire à petit feu, qu'ils ne faſſent que migeoter; quand ils ſeront cuits, dégraiſſez la ſauce qui doit être courte: ſervez deſſus les ris de veau. Si vous avez une cuillerée de coulis vous la mettrez dans la ſauce, elle n'en ſera que mieux.

Ris de Veau en Caiſſes.

Hors-d'œuvre ou Entremets. Prenez deux ris de veau, s'ils ſont gros, ou trois petits; faites-les dégorger à l'eau tiéde, & enſuite blanchir en les faiſant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche; ôtez-en le cornet & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, perſil ciboule, champignons, une échalotte, le tout hâché, ſel, gros poivre. Il faut faire ſept ou huit petites caiſſes de papier de longueur de trois doigts; frottez-les en deſſous avec de l'huile; mettez les ris de veau avec tout leur aſſaiſonnement dans les caiſſes. Mettez les caiſſes ſur le gril avec une feuille de papier huilé deſſous, faites cuire ſur un très-petit feu de cendre chaude pendant une demi-heure; ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pêle s'il étoit trop fort. Quand ils ſont cuits, mettez-y légerement un jus de citron ou filets de vinaigre blanc.

Ris de Veau en Hâtelet.

Hors-d'œuvre ou Entremets. Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & quarrées de la largeur d'un doigt; faites-les ſuer dans une caſſerole ſur un petit feu juſques à ce qu'elles ſoient à moitié cuites. Vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis, que vous coupez

en dez ; mettez-les dans la caſſerole du petit lard, avec perſil, ciboule, champignons, une échalotte, une pointe d'ail, le tout hâché ; paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec du bouillon ; faites bouillir une demi-heure juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. Si le petit lard n'a point aſſez ſalé le ragoût, vous y mettrez un peu de ſel avec du gros poivre. Ne dégraiſſez point le ragoût. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus ; faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille, & que la ſauce ſoit ſi épaiſſe qu'elle s'attache à la viande : ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi. Vous embrochez le tout dans un petit hâtelet d'argent ou de petites brochettes de bois ; faites-y tenir toute la ſauce ; panez-les à meſure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée : ſervez à ſec pour entremets ou pour hors-d'œuvre. *Du Veau.*

Ris de Veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros ; faites-les dégorger à l'eau tiéde pendant une heure, & les faites blanchir un quart-heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois. Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois cloux de girofle, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de perſil, une feuille de laurier, thim, baſilic, ſel, poivre. Faites tiédir la marinade en remuant le beurre juſqu'à ce qu'il ſoit fondu ; enſuite vous y mettez le ris de veau *Hors-d'œuvre ou Entremets.*

& les ôtés du feu pour les laiſſer mariner une
Du Veau. heure & demie ou deux heures. Mettés-les égoutter, eſſuyés avec un linge, farinés-les & les faites frire de belle couleur. Lorſqu'ils ſont retirés vous jettés du perſil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous ſervés autour des rit. Toutes ſortes de marinades ſe font de même.

Ris de Veau en ragoût.

Entremets. Prenés un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir ; coupés-les en cinq ou ſix morceaux & les mettés dans une caſſerole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail. Paſſés-les ſur le feu, & y mettés enſuite une pincée de farine ; mouillés avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, aſſaiſonnés de ſel, de gros poivre ; faites bouillir à petit feu une demi-heure : dégraiſſés-le, & y ajoûtés deux bonnes cuillerées de coulis, ce ragoût vous ſert à garnir toutes ſortes d'entrées de viande & de tourtes. Si c'eſt pour tourtes il faut faire la ſauce un peu plus grande. Ce ragoût vous ſert auſſi pour entremets ; pour lors il faut deux ris, & à la place de coulis vous y mettés une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & degraiſſés moins le ragoût. Faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne ; ſervés à courte ſauce, & y ajoûtés un petit filet de vinaigre s'il n'a point aſſés d'acide.

Du rognon de Veau, il tient à la longe.

Quand il eſt cuit à la broche on s'en ſert

à faire des farces. Vous le hâchés avec la graisse, & mettés persil, ciboule, champignons hâchés séparement; vous liés cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnés de bon goût. *Du Veau.*

Vous vous servés de cette farce à faire *des rôties*, *des tourtes*, *cannelons*, & pour les ragoûts où vous avés besoin de farce: vous en faites aussi *des omelettes*.

Rissoles.

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvés aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupés en petits morceaux de la grosseur d'un pois. Passés-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hâchés; mettés-y une pincée de farine; mouillés avec un peu de bouillon, sel, gros poivre. Faites réduire à courte sauce; qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande. Mettés refroidir; faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin; pétrissés-la, & l'abattés avec le rouleau aussi mince qu'une piéce de vingt-quatre sols. Mettés votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre; mouillés la pâte tout autour de la viande; mettés une abaisse de la pâte sur la viande pareille à celle de dessous & légerement mouillée, pincés-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble. Coupés-les ensuite avec une videlle ou un couteau; faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée: servés pour hors-d'œuvre. *Hors-d'œuvre.*

Vous pouvés aussi en faire avec un reste de hâchis.

Du Veau.

Hâchis de toutes ſortes de viandes.

Hors-d'œuvre. Prenez telle viande de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de pluſieurs mêlez enſemble, ſi vous n'en avez point aſſez d'une même ſorte. Hâchez-les très-fin ; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules, deux échalottes hâchées très-fin. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, ſel, gros poivre. Faites bouillir un quart-d'heure ; mettez-y enſuite la viande pour la faire échauffer ſans laquelle bouille, crainte qu'elle ne ſe racornifle ; ou ſi vous vouliez qu'elle bouille au cas que votre viande ſoit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu ; & pour lier la ſauce, vous y ajoûterez un peu de coulis. Si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine. En ſervant le hâchis pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit, comme aux épinards.

Longe de Veau de pluſieurs façons.

Groſſe Entrée. La longe de veau ſe ſert pour groſſe piéce de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle eſt bien cuite, ſervez deſſous une poivrade ; ou pour le mieux, ſi vous voulez, piquez le deſſus de petit lard, ſervez avec la même ſauce.

Le Caſi ſe prépare de la même façon.

Caſi de Veau à la crême.

Du Veau.

Mettez dans un vaiſſeau juſte à la grandeur du caſi ; une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouſſes d'ail ; quatre échalottes, perſil, eboule entiere, une feuille de laurier, thim, baſilic, quatre cloux de girofle, deux oignons en tranches, ſel poivre. Faites tiédir cette marinade, & la remuez ſur le feu juſqu'à ce que le beurre ſoit fondu. Otez-la du feu pour y mettre le caſi, & lui faire prendre goût pendant douze heures ; enſuite vous l'égouttez, & bien eſſuyé, couvrez-le de papier bien beurré. Faites-le cuire à la broche ; ſervez-le avec une ſauce piquante de cette façon. Paſſez ſur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre ; quand il eſt bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, ſel, poivre ; faites bouillir un quart-d'heure ; dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis : ſervez deſſous le caſi.

Groſſe Entrée.

La longe & le cuiſſorſe préparent de même, à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

Caſi glacé

Pour le glacer vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoiſe, que vous trouverez ci-après.

Entrée.

Caſi à la daube.

Vous l'aſſaiſonnez, & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes ſortes de daubes ſe font de même.

Entrets froid.

Du Veau.

Caſi à l'étouffade.

Entrée ou Entremets froid.

Faites-le comme la ruelle de veau entre deux plats. Si vous voulez le ſervir froid, vous n'y mettrés point de couſis, & reduirés la ſauce très-courte pour qu'elle ſe mette en gelée.

Epaule de Veau, comment accommoder.

Elle ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée, que vous trouverés à l'article des ſauces.

Epaule de Veau à la Bourgeoiſe.

Groſſe Entrée.

Mettés une épaule de veau dans une terrine avec un demi-ſeptier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois cloux de girofle, un morceau de beurre; couvrés la terrine avec un couvercle, & bouchés les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau. Mettés cuire au four pendant trois heures; enſuite vous dégraiſſés la ſauce pour la paſſer au tamis: ſervés ſur l'épaule.

Poitrine de Veau de différentes façons.

Entrée.

Elle ſe met en fricaſſée de poulets. Vous la coupés par morceaux que vous faites dégorger dans l'eau & la faites blanchir. Paſſés-la ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, de champignons; mettés-y une pincée de farine, & mouillés de bouillon.

Quand elle eſt cuite & dégraiſſée, liés-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; mettés un filet de verjus en ſervant,

Elle ſe met auſſi aux choux avec petit lard. Vous la coupés par morceaux & la faites blanchir. Du Veau.

Faites auſſi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; vous ficelés après chacun à ſon particulier ; & faites cuire le tout enſemble avec bon bouillon : n'y mettez point de ſel par rapport au petit lard. Entrée.

Quand le tout eſt cuit, retirez le chou & la viande que vous dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir. Dégraiſſez le bouillon où vous avez fait cuire la viande : mettez-y un peu de coulis, & faites reduire la ſauce ſi elle eſt trop longue, goûtés ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau, ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperges. *Les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Tendrons de Veau aux petits pois.

Vous coupés les tendrons que vous faites blanchir, & mettés dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet ; paſſés-les ſur le feu, & mouillez de bon bouillon : ajoûtés-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre : ſervez à courte ſauce.

Poitrine de Veau aux roux.

Prenez une poitrine de veau que vous coupés par morceaux comme la précédente, ou la laiſſés entiere. Vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée Entrée.

de farine. Quand il eſt roux de belle cou-
Du Veau. leur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & enſuite le Veau que vous faites cuire à petit feu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande eſt cuite, dégraiſſez la ſauce: ſervez à courte ſauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les pigeons au roux ſe font de la même façon. *Elle ſe ſert auſſi marinée frite.*

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt. Vous mettez dans une caſſerole un petit morceau de beurre que vous maniés avec une cuillerée de farine; mettez ſel, poivre, vinaigre, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, trois cloux de girofle, oignons, racines, de l'eau. Faites tiédir la marinade ſur le feu en la remuant ſans ceſſe. Vous y mettés enſuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures; vous la retirez après pour l'eſſuyer & la fariner. Faites-la frire; quand elle eſt cuite, vous ſervez garni de perſil, frit. Toutes ſortes de marinades ſe font de la même façon, comme celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de Veau au verd pré.

Entrée. Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, une gouſſe d'ail. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez

mettés une bonne pincée de farine ; mouillés avec du bouillon ; assaisonnés de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits, & qu'il ne reste presque plus de sauce. Ne dégraissés qu'à moitié. Prenez deux poignées d'oseille, ôtés-en les queues, lavés-la bien, pressés-la fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettés-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressés très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus. Passés-le au tamis, & vous en servés pour délayer trois jaunes d'œuf. Mettés cette liaison dans les tendrons ; faites lier sur le feu sans bouillir, comme une fricassée de poulets ; si la sauce étoit trop liée, vous y mettrés un peu de bouillon. Du Veau.

Poitrine de Veau au basilic.

Vous la coupés par morceaux de la largeur d'un pouce. Faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettés cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un peu de thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre. Quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par tout attachée à la viande. Retirés la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir ; ensuite vous tremperés chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette. Panez-les à mesure avec de la mie de pain ; faites-les frire de belle couleur, & les servés garnis de persil frit. Entrée.

Vous pouvés faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déja été servie ; & même les restes d'une fricassée de poulet ; & de pigeons.

Du Veau.

Poitrine farcie.

Entrée. Il faut qu'elle ſoit coupée exprès, c'eſt-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine ; alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos. Couſés la peau pour que la farce ne ſorte pas. Vous la ferés cuire à la broche ou à la braiſe ; ſervez-la avec telle ſauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande.

Entrée. Après l'avoir faite blanchir, vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite, vous la dreſſez ſur le plat, & renverſez la peau ſur les côtés pour laiſſer les tendrons à découvert. Verſés par-deſſus une ſauce à l'Allemande qui ſe fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, perſil blanchi ; une échalotte, le tout haché très-fin, faites bouillir un inſtant, & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une ſauce plus ſimple, prenez la cuiſſon de la poitrine que vous dégraiſſés, & paſſés au tamis ; mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de perſil blanchi & haché : faites lier ſur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Entrée. Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouil-

lante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets. Lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettés une pincée de persil blanchi hâché très-fin. Du Veau.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien affaisonnée, & vous la servés avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos. Entrée.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de longueur d'un doigt; faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel, pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois sees avec de l'eau ou du bouillon. Quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine. Si c'est une purée de pois, avant que de le passer vous aurez une poignée d'épinars cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps a la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée : faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop claire : servez dans une terrine. Entrée.

Du collet de Veau ou carré.

Le collet de veau ou carré se met de bien Entrée.

Du Veau. des façons. Vous la coupés par côtes ; ôtez-en les os d'en bas, il faut laisser la côte. Vous le servés cuit sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Côtelettes de Veau à la poële.

Autre. Il faut couper le collet par côtes ; ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettés-les dans une casserole, avec du lard fondu, persil, ciboules, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron la peau ôtée ; couvrés avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtés-les de la casserole, essuyés-les de leur graisse, & les dressés dans le plat que vous devés servir : Otés la tranche de citron qui est dans la casserole, & mettés dedans un peu de coulis ; dégraissés la sauce, mettés-la sur le feu, & la servés dessus les côtelettes.

Vous pouvés faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de Veau à la Cuisiniere.

Autre. Coupés un carré de veau en côtelettes, & les appropriés. Mettés dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus ; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent. Lorsqu'elles sont cuites, vous les dressés dans le plat que vous devés servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettés dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œufs avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalotte hachée ; détachés tout ce qui peut tenir à la casse-

role ; faites lier sur le feu, & y mettés après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre : servés sur les côtelettes. Vous y mettés un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assés salé. Du Pré.

Côtelettes de Veau au verd pré.

Mettés des côtelettes de veau dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier. Passés-les sur le feu ; & y mettés une pincée de farine ; mouillés avec du bouillon, un verre de vin blanc ; assaisonnés de sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu, & dégraissés la cuisson. Faites réduire à courte sauce, mettés-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteaux : faites lier la sauce en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre. Entrée.

Côtelettes de Veau à la Lyonnaise.

Prenés un carré de veau, que vous coupés par côtelettes après les avoir appropriées. Vous les lardés d'anchois, de lard & de cornichons : Assaisonnés de sel, & gros poivre ; faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel, & gros poivre, persil, ciboules, échalottes, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont cuites, servés-les avec une sauce de cette façon : Mettés dans une casserole, persil, ciboule, échalotte, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de Entrée.

Du Veau. bon bouillon ; faites lier la sauce sur le feu : en servant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de Veau grillées.

Hors d'œuvre ou Entrée. Coupés un carré de veau en côtelettes & les parés proprement sans être trop longues. Mettés-les mariner une heure, avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud ; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de pain. Mettés-les griller à petit feu, en les arrosant avec le restant de la marinade. Quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre ; vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de Veau au petit lard.

Entrée. Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé ; coupés-le par tranches, & le mettés dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf. Faites un peu rissoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre. Ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette. Otés la moitié de la graisse, & mettés dans la casserole deux échalottes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau. Faites bouillir & réduire à moitié ; remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon ; faites lier sur le feu

sans bouillir. Et servant mettez-y un filet de vinaigre. *Du Veau.*

Côtelettes de Veau marinées.

Coupez un carré de veau par côtes ; faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-septier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalottes une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de girofle, persil & ciboule ; après vous les égouttés, essuyés & farinés. Faites-les frire dans une friture neuve ; servez garni de persil frit. Si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce. Otés tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût ; farinés les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne se pratique que parce qu'elles se noirciſſent avant que d'être cuites quand la friture est vieille. Entrée.

Côtelettes en poivrade.

Il faut les couper très-épaisses, & faire un trou du côté de la côte que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dés avec du petit lard coupé de même, & manié avec persil, ciboule, échalottes & champignons hachés, sel, gros poivre. Coupés les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettés cuire dans une casserole avec bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc. Quand elles sont cuites, il faut les dresser sur le plat la côte en lair. Passés la sauce au tamis après l'avoir dégraissée, Entrée.

mettés-y un peu de coulis pour la lier : ser-
Du Veau. vés sur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Entrée. ou Hors-d'œuvre. Coupés les côtelettes un peu minces, & les mettés dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre. Tortillés le papier autour de la côtelette & laissés sortir le bout. Beurrés le papier au-dehors; faites-le cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes : servés avec le papier qui les enveloppe.

Carré de Veau à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou Entremets. Coupés une demi-livre de lard en lardons, & les mêlés avec persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre. Lardés-en avec tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet. Mettés-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais. Faites-le suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous les mouillerés avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite & la sauce courte, dégraissés-la pour la servir sur le carré. Si vous voulés servir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dressés-le sur le plat, la sauce par-dessus sans la dégraisser; mettés refroidir. Vous pouvés servir de la même façon de côtelettes de veau.

Carré de Veau à la broche aux fines herbes.

Du Veau Rauré.

Lardés tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement, mettés-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec perſil, ciboules, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux échalottes, le touthaché très-fin, ſel, gros poivre, muſcade rapée, & un peu d'huile. Quand il aura pris goût embrochés le carré; mettés par-deſſus tout ſon aſſaiſonnement, & l'enveloppés de deux feuilles de papier blanc bien beurrées. Ficelés de façon que les petites herbes ne puiſſent point ſortir; faites-les cuire à petit feu. La cuiſſon faite, ôtés le papier; enlevés avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une caſſerole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de ſel, gros poivre: faites lier ſur le feu pour ſervir deſſous le carré. Avant que de lier la ſauce, il faut faire fondre un peu de beurre, & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le deſſus du carré & le paner de mie de pain: faites prendre une belle couleur. Vous pouvez encore le ſervir ſans être pané ſi vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Uſage du cuiſſot de Veau.

Le cuiſſot, qui comprend la ruelle & le jarret, eſt pour ainſi dire, l'ame de la cuiſine, puiſque l'on tire avec

Du veau.

Le jus de veau,	Les coulis de Becaſſes,
Les reſtaurans,	
Les coulis Bourgeois,	Et toutes ſortes de
Les coulis de Perdrix,	ſauces.

Comme :

Sauce au brochet,	Et toutes ſortes de
Sauce à la Carpe,	petites ſauces dans
Sauce à l'anguille,	le goût nouveau.

A donner du corps à pluſieurs petites braiſes.

A faire des farces & des pâtés gros & petits ; beaucoup d'entrées de différentes façons.

Comme :

Fricandeau ſervi avec toutes ſortes de légumes.	Des noix en caiſſe, grillées.
	Des noix à la Chantilli.
Des paupiettes,	
Des pains de veau,	Des noix entre deux
Des breſoles,	plats dites à la bourgeoiſe.

Le jarret ſert auſſi à faire de la gêlée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une caſſerole des petits morceaux de lard, & de la ruelle de veau ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous voulez tirés du coulis.

Pour le faire bon, mettés un livre pour demi-ſeptier ; vous vous réglerez là-deſſus. Mettés après deux ou trois oignons, autant de racines ; mettés la caſſerole bien couverte ſur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jetter ſon jus ; faites-la aller enſuite à plus grand feu, juſqu'à ce que la viande ſoit prête à s'attacher ; pour lors

vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la caſſe- *Du Veau.*
role, & vous faſſe un beau gratin.

Vous retirez enſuite votre viande & vos légumes ſur une aſſiette, & mettez dans la caſſerole un morceau de beurre & de farine, ſuivant la quantité que vous voulés tirer du coulis, *plein une cuillier à bouche pour demi-ſeptier.*

Tournés ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau, & vous mouillerez enſuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrés dedans la viande que vous avés tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu; dégraiſſés ſouvent le coulis.

Quand il ſera fini, vous le paſſerés à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en ſervir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis ſoit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair ni trop épais, & qu'il ne ſente point l'attaché; c'eſt à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué ſera que vous n'aurés point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes ſortes de coulis que vous voudrés faire; il n'y a que le changement de viande que vous mettrés dedans qui en change les noms; mais tel coulis que vous tirerés, il faut toujours du veau avec.

Vous faites auſſi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard, quelques tranches d'oignons & des morceaux de veau minces par-deſſus. Faites-les ſuer à très-petit feu, & attachés enſuite ſans être brûlé, & le mouillés avec du bouillon. Faites-le bouillir une demi-heure; en-

Du Veau. ſuite vous le paſſerez au tamis, & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes ſortes de jus ſe font de la même façon.

Filets de Veau tôt fait.

Entrée. Prenez du veau cuit à la broche que vous coupés en filets les plus minces que vous pouvés. Mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine. Remués le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée ſans que l'huile paroiſſe. En ſervant, un jus de citron; ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la ſauce ſe tourneroit en huile

Ruelle de Veau à la couenne.

Entrée. Prenés de la ruelle de veau, que vous coupés par morceaux en tranches, & les piqués de lard. Aſſaiſonnés de ſel, gros poivre perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail; le tout haché. Prenez de la couenne de lard nouveau qui ne ſente rien; coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couenne, continuez juſqu'à la fin; mettez enſuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie: faites cuire ſur des cendres chaudes quatre ou cinq heures, & ſervez comme du bœuf à la mode.

Ruelle de Veau à la crême.

Hors-d'œuvres. Prenez de la ruelle de veau que vous coupez en pluſieurs morceaux de la groſſeur de la moitié d'un œuf; lardez chaque morceau

en travers avec du gros lard ; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, le tout hâché. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc : faites cuire & reduire à courte sauce. En servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir. *Du Veau.*

Pain de Veau.

Prenez une livre de ruelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachés ensemble. Mettez-y persil, ciboules, échalottes, le tout hâché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême. Foncés une poupetogniere avec des bardes de lard ; mettés votre farce dedans. Si vous avez un ragoût de viande ou de légumes qui soit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce : couvrés de bardes de lard & faites cuire au four : quand il est cuit, retirez-le en douceur de la poupetogniere pour ne le pas rompre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire & un peu piquante.

Ruelle de Veau entre deux plats.

Vous prenez un morceau de ruelle de veau le plus épais que vous pouvez pour faire un bon plat ; lardés-le de gros lard, avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre. *Entrée.*

Mettez le veau dans une casserole bien couverte ; faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu, dégrais-

Du Veau. ſon ; paſſez-la au tamis, & la ſervez deſſus.

Brezoles.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Coupez de la ruelle de veau le plus mince que vous pouvez, de largeur d'un doigt, & ſuffiſamment pour garnir le plat que vous devez ſervir. Ayez du perſil, ciboules, échalottes hachées très-fin ; prenez une caſſerole ; mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre avec des fines herbes hachées, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus un lit de ruelle de veau mince ; après vous recommencerez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, ſel, gros poivre. Remettez de la ruelle de veau deſſus, & continuez de cette façon juſqu'à définition. Couvrez le deſſus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc ; couvrez la caſſerole ; faites cuire à très-petit feu ſur de la cendre chaude pendant une heure & demie. A la moitié de la cuiſſon vous y mettrez un demi-verre de vin blanc. Quand elles ſeront cuites vous les ſervirez avec le fond de leur ſauce bien dégraiſſée.

Noix de Veau en caiſſes.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Coupez de la ruelle de veau de l'épaiſſeur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux. Faites une caiſſe de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande ; beurrez-la par tout en dehors, mettrez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, perſil, coboules, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. Mettez votre caiſſe ſur le gril, avec une feuille de papier beurrée deſſous, pour les faire cuire ſur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne

brûle : si le feu étoit trop fort, vous l'abbattez un peu avec la pêle. Lorsque la viande est cuite d'un côté vous la tournerez de l'autre. Servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus bien légerement un filet de vinaigre blanc. *Du Veau.*

Noix de Veau à la Chantilli.

Elles se font en coupant de la ruelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché. Roulés-les, & les enfilés dans un hatelet ; faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée d'un bon goût. *Hors-d'œuvre ou Entrée.*

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vuidée & épulchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, & deux pintes d'eau. Faites-les bouillir & bien écumer ; ensuite vous ferés bouillir à très-petit feu pendant trois heures. Dégraissez bien votre bouillon, & le passez dans un tamis ferré ; mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée ; si vous n'en avez point vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de cannelle. Faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs cassés, blancs & jaunes avec les coquilles Faites bouillir doucement, en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-

septiers. Vous la passerez dans une serviette
Du Veau. blanche mouillée. Pressez-la bien pour qu'elle ne sente point au goût de lessive, & qu'il ne reste point d'eau ; mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester ; faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

De la moëlle dite, amourette.

La moëlle qu'on appelle amourette se sert marinée & frite pour entremets. *Voyez cervelle de bœuf frite, pag.* 40.

Queuës de Veau de plusieurs façons.

Entrée. Elles se servent en hauchepot, comme la queuë de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même-tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Les queuës de veau se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf, pag. 40. avec différens ragoûts de légumes.

Queuës de Veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Prenez trois queuës de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante ; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais. Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très-peu de sauce. Retirez-les pour les refroidir ; passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il ne reste qu'environ un bon demi-verre. Mettez-la dans une casse-

role avec trois jaunes d'œuf délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu ; qu'elle ſoit un peu épaiſſe, enſuite vous y trempez les queuës de veau, & les panez à meſure avec de la mie de pain. Mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, & leur faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere ; ſervez-les avec une ſauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des Sauces. *Du Veau.*

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller, & les ſervir avec la même ſauce.

Queuë de Veau aux choux & au petit lard.

Prenez deux queuës de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un inſtant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; après vous ferez auſſi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux. Quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le preſſez bien. Otez les trognons & le ficelez, ficelez auſſi les queuës avec le petit lard, mettez le tout dans une petite marmite, ajoutez-y un bouquet de perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, un petit morceau de muſcade, mouillez avez du bouillon, un peu de ſel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les queuës ſoient cuites ; retirez le tout de la marmite pour l'égoutter, & eſſuyer de ſa graiſſe ; dreſſez les queuës entremêlées de choux, le petit lard par-deſſus. Mettez du coulis qu'il faut pour une ſauce, dans une caſſerole avec un peu de beurre, *Entrée.*

Du Veau. peu de sel, & gros poivre ; faites lier sur le feu, versez sur les choux & la viande. Si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis & bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine : faites lier sur le feu. Si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande.

Casserole.

Entrée. Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de ris dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu. Quand il est presque cuit, bien épais & fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus, dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou d'une fayance qui aille au feu. Mettez sur le ris telle viande que vous jugerés à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble. Il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise & assaisonnées de bon goût. Couvrez tout le dessus avec du ris, de façon que l'on ne voye point la viande. Unissez avec un couteau, mettez votre plat sur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu dessus ; vous le laisserez jusqu'à ce que le ris soit d'une belle couleur dorée. Avant de servir penchez le plat pour ôter la graisse qu'il peut y avoir & servez à sec, ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvés encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déja servi, pourvû que la sauce en soit très-courte.

CHAPITRE VI.

DU COCHON, & de ſon utilité.

LE Cochon eſt d'un goût fort agréable. On ne ſçauroit travailler la cuiſine à ſon point ſans en faire uſage ; cependant j'en uſerai peu, parce que ſa chair eſt nourriſſante, difficile à digérer, & lâche le ventre. *Du Cochon.*

Comme tout ſert dans le cochon, j'en ferai un petit abregé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de Cochon.

Gros Entremets.

Elle ſe met en hure de Sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair ſur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & enſuite avec un couteau.

Après qu'elle eſt nette, déſoſſez-la à moitié ſans ôter la peau, piqués-la en dedans avec du gros lard ; aſſaiſonnez du ſel, épices mêlées, perſil, ciboules, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc ; ficelez-la, & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, ſel & poivre.

Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette pour entremets du milieu.

Du Cochon.

Fromage de Cochon.

Gros Entremets. froid.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, déſoſſez-la à forfait ; levez toute la chair & le lard ſans couper la couenne. Coupez la chair en filets très-minces ; faites-en autant du lard ; mettez le maigre à part ſur un plat bien étendu, & le gras dans un autre. Coupez les oreilles auſſi en filets ; aſſaiſonnez-le tout des deux côtés avec du ſel fin, du gros poivre, thim, laurier, baſilic, ſix cloux de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muſcade, le tout haché très-fin ; deux gouſſes d'ail, quatre échalottes auſſi hachées, une demi poignée de perſil en feuilles entieres. Mettez la peau de la hure dans une caſſerole ronde ; arrangez tous vos filets de viande, en mettant un lit de viande, & quelques tranches de jambon ſi vous en avez, des feuilles de perſil arrangées proprement : continuez de cette façon juſqu'à la fin. Vous coudrez la couenne en la pliſſant comme une bourſe ; enveloppez-la d'un torchon blanc, que vous ſerrerez fort avec de la ficelle. Mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racines, thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre. Lorſqu'il eſt cuit, vous l'égouttez, & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur & bien rond. Couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus pour lui faire prendre la forme que vous voulez juſqu'à ce qu'il ſoit froid ; vous le ſervirez pour gros entremets.

Des oreilles, de la langue & des pieds de Cochon.

Du Cochon.

Les oreilles ſe ſont cuire à la braiſe, qui ſe fait comme celle de la tête. Quand elles ſont cuites, il faut les paner & les faire griller : ſervez-les à ſec. Entremets.

L'on en fait auſſi de menus droits. *Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même.* Elles ſont encore bonnes ſalées & fumées.

La langue ſe met à la braiſe avec des ſauces piquantes, & pour le mieux elle ſe mange ſalée & fumée. Entremets.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la freſſure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux ſervent à faire toutes ſortes de boudins, andouilles & ſauciſſes.

La freſſure ſe peut accommoder de la même façon que la freſſure de veau : *Voyez ci-devant pag.* 102.

La panne ſert à faire du ſain-doux, des ſauciſſes, & beaucoup de différentes farces.

La crépine eſt utile pour faire des entrées en crépine : *pour le lard*, l'on ne peut s'en paſſer à la cuiſine.

Des Jambons, comment les accommoder.

La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons ; il faut les ſaler & fumer.

Pour cet effet vous faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre & toutes ſortes d'herbes odoriferentes, comme thim, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſariéte, génievre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie du vin. Laiſſez infuſer toutes ces

herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures ; ensuite vous la passerez au clair, & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Du Cochon.

Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter, après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettrez par dessus de la cendre.

Gros Entremets.

Quand vous les voulez faire cuire vous en ôtez les mauvais sans rien ôter de la couenne. Faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, & que vous les jugez assez dessalés; enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon. Mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes : faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson ; vous le retirez ensuite, & enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse. Mettez par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par dessus la pêle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, pouvez les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets. Faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la Poitrine, Echinée, & Carré de Cochon.

La poitrine ſe met en petit ſalé, le filet, le carré & l'échinée ſe mettent en côtelettes ou à la broche avec une ſauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de porc frais en ragoût.

Coupez en côtelettes un carré de Porc frais; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de ſel, & du poivre. Ayez un ris de veau que vous faites blanchir; coupez en gros dez; mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, quelque foie de volaille, un peu de beurre. Paſſez-les ſur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle. Laiſſez cuire & reduire à courte ſauce. Servez ſur les côtelettes; vous pouvez encore paſſer les côtelettes de la même façon que le ragoût & quand elles ſont cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, foie & champignons avec le même aſſaiſonnement.

Carré.

Comment faire le petit Salé de Cochon.

Toutes ſortes d'endroits du cochon ſont bons pour faire du petit ſalé: le filet eſt eſtimé le meilleur. Vous coupez les morceaux de la groſſeur que vous voulez, & prenez du ſel pilé. Sur quinze livres mettez une livre du ſel; frottez votre viande partout; mettez-la à meſure dans un vaiſſeau. Quand il eſt

plein, bouchez-le bien crainte qu'il ne prenne l'évent : vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours. Si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de sel. Observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est. Vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets ; de telle façon que vous le mettiés, ne mettés point de sel dans le ragoût que vous destinés manger avec ; & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiéde auparavant que de le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain-doux.

Prenez le lard de dessus le porc : ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangés-le sur des planches dans la cave, & mettés une livre de sel pilé sur dix livres de lard. Après l'avoir frottée de sel par-tout, vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettés des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le changer, afin que le lard en soit plus ferme : vous le laissés au moins quinze jours dans le sel, & le suspendés ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire ; ôtés les peaux qui s'y trouvent. Coupés la panne par petits morceaux ; mettés dans un chaudron avec un demi septier d'eau, un oignon piqué de cloux de girofle ; faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point, commencent à se colorer ; pour lors vous

le retirerés du feu, & la laisserés refroidir à moitié, & le passerés ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid. Du Cochon.

Boudin de Cochon & de Sanglier.

Prenés ne l'oignon que vous hachés, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne. Quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenés de la panne que vous coupés en dés; mettés-la dans la casserole où est votre oignon; avec du sang & le quart de crême. Assaisonnés de sel fin, épices mêlées; maniés bien le tout ensemble & l'entonnés dans des boyaux que vous aurés coupés auparavant de la longueur que vous voulés faire les boudins. Ne les empliſſés point trop, crainte qu'ils ne crevent en cuisant. Ficelés les deux bouts de chaque boyau, vous les faites ensuite cuire dan l'eau bouillante: il faut un quart d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils sont cuits vous en tirerés un avec une écumoire, & le piquerés avec une épingle. Si le sang ne sort plus, & que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits; mettés-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrés les servir. Hors-d'œuvre.

La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

De la façon d'accommoder le sang de Veau, de Cochon, d'Agneau, sans faire des boudins.

Vous prenés de l'oignon, que vous coupés en petits dés, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poele sur le feu, avec du beurre ou du saindoux. Tenés votre oignon fort gras; quand Hors-d'œuvre.

Du Cochon. il eſt cuit, mettez-y le ſang ; remuez-le doucement ſur le feu comme vous feriez des œufs brouillés : aſſaiſonnez-le de ſel & de poivre. Si cette façon n'eſt point ſi appétiſſante que le boudin, le goût en eſt de même, & ſe trouve fait dans le moment ſans dépenſe.

Boudin blanc à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre. Mettez ſur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain. Paſſez à la paſſoire ; faites bouillir le tout enſemble en les tournant ſouvent, principalement ſur la fin, juſqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, & qu'elle ſoit bien épaiſſe : mettez-la refroidir. Coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dez, & les faites cuire à petit feu ſans qu'ils ſoient colorés, avec un morceau de beurre, enſuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons après qu'ils ſont ôtés du feu. Mettez-y auſſi la mie de pain avec ſix jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi ſeptier de crême, delayez le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices. Prenez des boyaux de cochon bien lavez, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins ; ne les empliſſez qu'aux trois quarts : liez le bout. Quand ils ſeront tous finis, faites bouillir de l'eau, quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle ; il en ſortira de la graiſſe. Retirez-les en douceur avec une écumoire ; mettez-les dans l'eau fraîche ; faites-les égoutter, & les faites

griller dans une caisse de papier ; ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement. Du Cochon.

Façon de faire toutes sortes de cervelats.

Communement l'on prend de la chair de porc le plus tendre & la plus entrelardée ; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, liévre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard. Vous prendrez donc de la viande selon la quantité de cervelats que vous voudrez faire ; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboules hachez, sel, épices mêlées. Prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos ; empliſſez-les de viande & les ficelez par les deux bouts ; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelats à l'oignon, vous prendez des oignons, suivant la quantité de viande que vous aurez ; il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu ou du saindoux : Quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelats comme il est dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelats aux truffes, vous hacherez la viande, & y mettrez ensuite des truffes ; hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelats de la même façon.

Façons de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre ; hachez-la, & mettez-y persil, ciboules hachez ; assaisonnez de sel & fines épices. Entonnez le tout dans des Hors-d'œuvre.

Du Cochon.

boyaux de veau ou de cochon ; ficelés les saucisses de la longueur que vous voulés, faites-les griller : vous leur donnés le goût que vous jugés à propos, comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes vous en hachés avec la chair, suivant la quantité que vous voulés ; si c'est à l'échalotte vous en mettrés très-peu, crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettés la viande dans une crépine de porc, & les grillés de la même façon.

Andouilles de Cochon.

Hors-d'œuvre.

Prenés des boyaux gras de cochon, après qu'ils seront bien lavés, coupés-les de la longueur que vous voulés faire des andouilles ; faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thim, laurier, basilic, pour leur faire perdre leur goût de charcuiterie. Vous prenés ensuite une partie de ces boyaux que vous coupés en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets ; assaisonnés le tout ensemble avec du sel & fines épices, mêlés avec un peu d'anis ; empliſſés ensuite vos boyaux aux deux tiers, crainte qu'ils ne crevent en cuisant. S'ils étoient trop pleins, ficelés-les par les deux bouts ; faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thim, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand elles sont cuites, laissés-les refroidir dans leur cuisson ; quand vous les voulés servir, vous les faites griller, & les servés pour hors-d'œuvres.

Jambon en cincarat.

Entremets.

Prenés du jambon que vous coupés en

tranches fort minces ; mettés-les dans une caſſerole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard ; faites cuire à petit feu. Quand il eſt cuit vous dreſſés le jambon dans un plat, & mettés dans la même caſſerole un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concaſſé ; il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant votre ſauce avec une cuillere & la ſervés ſur le jambon. Du Cochon.

Du Cochon de lait.

Le cochon de lait ſe fait cuire à la broche.

Quand il eſt bien échaudé & trouſſé, vous lui coupés un peu la peau à la tête, aux épaules, & à la cuiſſe pour que la peau ne ſe déchire point.

Quand il eſt au feu, frottés-le ſouvent avec de l'huile pour que la peau ſoit croquante ; il faut le manger ſortant de la broche, ſinon la peau ſe ramollit, & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.

Gros Entremets froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois cloux de girofle, la moitié d'une muſcade, oignons, racines. La viande étant cuite, paſſés le bouillon au tamis ; mettés le cochon de lait dans un vaiſſeau proportionné à ſa grandeur, avec quarre groſſes écreviſſes & le bouillon que vous avés paſſé, ajoûtés-y une chopine de vin blanc, ſel, gros poivre. Faites-le cuire pendant une heure & demie ; enſuite vous

Du Rabon. en paſſez la cuiſſon dans un tamis ; dégraiſſez-la, & la mettez ſur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & ſix blancs d'œufs fouettés avec les coquilles Quand elle eſt claire, & qu'elle a aſſez de corps, paſſez-la au travers d'une ſerviette ; mettez le cochon de lait dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, les quatre écreviſſes en deſſous, avec des branches de perſil verd : verſez la gelée ſur le cochon pour le mettre au frais. Quand la gelée eſt bien priſe, vous trempez le cul du vaiſſeau dans de l'eau chaude, & le renverſez promptement ſur le plat que vous devez ſervir & une ſerviette deſſous.

Cochon de lait en blanquette.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a ſervi rôti ; coupez-les en filets minces ; mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thim, baſilic. Paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une pincée de farine : mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, ſel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu & réduire à moitié. Otez le bouquet, & y mettez les filets de viande ; faites chauffer ſans bouillir ; enſuite vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon : faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Du Cochon. Gros Entremets froid.

Quand il eſt bien échaudé il faut le déſoſſer à forfait, l'étendre ſur un linge blanc, & mettre deſſus une bonne farce de viande aſſaiſonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaiſſeur d'un gros écu. Mettez ſur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes; une de jaunes d'œufs durs. Couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, enſuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine; ſerrez-le fort avec de la ficele, & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, ſel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de perſil, ciboules, échalottes, ail, girofle, thim, laurier, baſilic. Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, & le ſervez froid pour entremets. Toutes ſortes de galentines ſe font de même.

Cochon de lait à la Lyonnoiſe.

Gros Entremets froid.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le déſoſſer à forfait, à la réſerve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon: Mettez dans une caſſerole une pinte de bon lait; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elle aye bu tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe. Ayez ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, crainte qu'elle ne s'attache: mettez-la refroidir. Prenez de la ruelle de veau environ une livre & autant de graiſſe de bœuf, que vous hachez enſemble, & y mettez enſuite la mie de pain avec perſil,

Du cochon.

ciboules, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaune. Coupés en gros dés le foie du cochon de lait, & presqu'autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce. Mettés le tout dans le corps du cochon : couſez-le, & le trouſſés comme pour le mettre à la broche : mettés deſſus des bardes de lard. Il faut l'envelopper d'une ſerviette, le ficeler, & le faire cuire comme le précédent ; vous le ſervirés de même ſur une ſerviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid vous ſuivrés ce qui eſt expliqué dans l'article des pâtés.

CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU.

De l'Agneau.

QUoique l'agneau ne ſoit pas des plus excellens à travailler en cuiſine à cauſe de ſon goût inſipide, parce que c'eſt une viande qui n'eſt point faite, je ne laiſſerai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait uſage.

Iſſus d'Agneau à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre.

Sous le nom d'iſſus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

Vous ôtés les mâchoires & le muſeau : faites-les dégorger dans de l'eau avec le reſte de l'iſſus coupé par morceaux ; faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit

feu avec du bouillon ; un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

De l'Agneau.

Quand il est cuit, délayés trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sauce sur le feu : mettés-y après un filet de verjus. Dressés la tête dans le plat que vous devés servir ; découvrés la cervelle ; mettés le restant autour, & la sauce par-dessus.

Tête d'Agneau de plusieurs façons.

Entrée.

Vous prenés deux têtes d'Agneaux, que le collet tienne avec ; vous ôtés les mâchoires & le museau ; faites blanchir & cuire dans une braise blanche comme aux oreilles de veau, *page* 100.

Vous les mettés dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée : Faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont cuites, découvrés les cervelles, & les dressés dans le plat, que vous devés servir, & servirés dessus telle sauce que vous jugerés à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la ravigote sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte.

Ou pour le simple, vous prenés du bouillon de leur cuisson ; prenés garde qu'il ne soit trop salé ; délayés-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché : faites-les lier sur le feu, & servés dessus les têtes.

Vous pouvés encore à la place des sauces, y mettre un ragoût de crêtes ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

De l'Agneau.

Quartier d'Agneau, comment le ſervir.

Le quartier de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Il ſe fait ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le ſervez auſſi en fricandeau : *Voyez fricandeau, pag.* 134.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui eſt dans la caſſerole avec le dos d'une cuillier, & l'étendez ſur l'agneau.

Vous pouvez auſſi le ſervir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braiſe avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites auſſi des entrées à l'Angloiſe, qui ſe font en mettant les côtelettes ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

Et le reſte du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il eſt froid vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant ſe déguiſe auſſi.

Quand il eſt cuit à la broche & qu'il a ſervi déja ſur table, vous le coupez par filets, & les mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*, comme ci-après, page 157.

Filets d'Agneau en blanquette.

Hors-d'œuvre.

Vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni ; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon ; faites cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus guére de ſauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, & coupez en petits morceaux minces, avec une liaiſon de trois jaunes

jaunes d'œufs délayés avec du lait. Faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille ; assaisonnez-la de bon goût ; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant. De l'Agneau.

Filets d'Agneau à la bechamel.

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crême jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette ; faites-les chauffer sans qu'ils bouillent : assaisonnez-les de bon goût, & les servez. Toutes sortes de filets à la bechamel se font de la même façon.

Du quartier d'Agneau de derriere.

Le quartier d'Agneau de derriere se met ordinairement à la broche ; il se met aussi farci en dedans cuit à la braise, & servi avec un ragoût d'épinars.

Cuit à la braise & refroidi vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'Agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau : *Voyez ris de veau, page* 110. *& suivantes.*

Pieds d'Agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux & dix-huit ou Farce-mettez-

vingt petits oignons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs ; mêlés le tout ensemble, & l'étendés sur le fond du plat que vous devés servir. Mettés ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin ; dressés-y dessus les pieds d'agneaux entremêlés de petits oignons ; faites encore un peu migeoter sur le feu, après vous en égouttés la graisse, & servés dessus une bonne sauce de bon veau.

De l'Agneau.

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE en général.

JE me suis assés étendu sur sur la viande de boucherie que nous appellons grosse viande, pour donner une instruction des changemens que l'on en peut faire.

Il est tems de passer présentement à des viandes plus délicates.

Du Poulet.

Je commencerai par le Poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé. Sa chair est nourrissante & facile à digerer ; c'est une des premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée sitôt qu'elle est tuée. Il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec : il ne la faut vuider qu'après qu'elle est flambée. Vous la flambés sur un fourneau bien allumé de charbon ; il faut la

passer légérement sur la flamme qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui restent. Si vous n'avés pas la commodité d'un fourneau allumé, prenés simplement une feuille de papier que vous brûlés dessous les poils; vous les vuidez ensuite, pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derriere du cou; détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille; passez ensuite votre doigt dans le trou du brichet; tournez-le en le courbant pour détacher ce qui est dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gigier. Vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes sortes de volaille & de gibier se flambent & vuident de la même façon. Si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber: vuidez-les comme je viens de marquer; faites-les refaire sur de la braise; essuyez-les bien avec un torchon: épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Du Poulet.

Différentes façons de Poulets.

Nous en avons de quatre sortes qui sont, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras, qui est le plus fort, est très estimé quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricaſſée de Poulets.

En Poulets. Entrée. Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez. Coupez-les par membre, & les mettez tremper dans une eau un peu tiéde pour les faire dégorger ; vous y mettez auſſi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui eſt dedans, les pates que vous mettez ſur de la braiſe pour ôter la peau. Il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête. Vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter ſur un tamis ou dans une paſſoire ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une feuille de laurier, un peu de thim, du baſilic, deux cloux de girofle, des champignons, une tranche de jambon, ſi vous en avez. Paſſez le tout ſur un bon feu, juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce. Vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de ſauce. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs ; délayez avec de la crême ou du lait ; faites lier ſur le feu ſans faire bouillir, parce que votre ſauce tourneroit. Mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre ; dreſſez votre fricaſſée, les abatis dans le fond, les cuiſſes & les aîles deſſus : arroſez par-tout avec la ſauce & les champignons. Si vous voulez votre fricaſſée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membre.

Garnie. Vous le mettez auſſi au roux avec de culs d'artichaux à moitié cuits. Vous coupez le

poulet par membres ; passez-le sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux ; mettez-y une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, un peu de jus & un demi-verre de vin blanc : faites bouillir à petit feu ; dégraissez la sauce. Du Poulet.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce, & assaisonnez d'un bon sel ; vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau, *page* 134.

Fricassée de Poulets à la Bourdois.

La fricassée de poulets à la bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle est dressée sur son plat, vous la panez de mie de pain. Mettez sur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois ; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four, servez chaudement. Cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table. Entrée.

Poulet à la Tartare.

Flambez & vuidez-le, faites-le refaire sur le feu, & le coupez par moitié. Cassez-lui un peu les os, & le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre ; mettez avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre ; trempez-le dans le beurre, & le panez de mie de pain : faites-le griller à petit feu, & servez à sec, ou une bonne petite sauce claire. Entrée.

Poulets en Caisses.

Ayez deux poulets que vous flambez, vui- Entrée.

Du Poulet.

dez ; & trouſſez les pates dans le corps. Laiſſez les aîles, & applatiſſez un peu les poulets, faites-les mariner avec perſil, ciboules, échalottes, ail, le tout entier, de l'huile fine, ſel, gros poivre. Faites une caſſe de papier ; mettez-y les poulets avec tout leur aſſaiſonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier. Faites-les cuire à petit feu ſur le gril ou deſſous un couvercle de tourtiere ; quand ils ſeront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard ; ſervez dans la caiſſe, en mettant quelques gouttes de verjus ſur les poulets. Vous pouvez auſſi les ôter de la caiſſe, & les ſervir avec la ſauce que vous voudrez.

Poulets communs, de différentes façons.

Les poulets communs ſe mettent à toutes ſortes d'entrées que l'on fait bouillir ; pour ceux que l'on fait cuire à la broche, il faut prendre des poulets gras ou des poulets communs bien en chair.

Comment ſervir les Poulets gras aux œufs & à la Reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître. Pour être cuits à leur point, cela ſe connoît au doigt & à l'œil ; quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, il eſt tems de les retirer du feu.

Pour la couleur il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes ſortes de rôts doivent ſe faire cuire & connoître au même dégré de cuiſſon, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, ſuivant qu'ils ſont durs à cuire.

Tout le monde ſçait faire cuire des viandes à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait dégré de cuiſſon ; c'eſt à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'eſt de-là que dépend une partie de la bonté des viandes ; comme auſſi d'être trop mortifiées ou pas aſſez. *Du Poulet.*

Poulets ou entrée de broche de différentes façons.

Si vous voulez ſervir des poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon. Entrée

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau ; vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu du lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu du perſil, ciboules hachés, tres-peu du ſel. Couſez-les pour que rien ne ſorte. Faites les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & du papier : ne les mettez point à un feu trop ardent crainte qu'ils ne colorent ; parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

Quand vos poulets ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos :

Comme ;

Sauce à la Ravigotte,	capres & anchois,
Sauce à l'Espagnole,	Sauce à la carpe,
Sauce à la Sultane,	Sauce à l'Italienne,
Sauce à l'Allemande,	Sauce aux petits œufs,
Sauce à l'Angloiſe,	Sauce piquante,
Sauce blanche avec	Sauce à la Reine.

Du Poulet.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme

Aux truffes,
Aux mousserons,
Aux morilles,
Aux petits oignons,
Aux concombres,
Aux cardes,
Aux écrevisses,
Aux pistaches,
A la passe-pierre,
Au ragoût de foies gras,
Aux cornichons,
Aux huitres.

Poulets aux Croûtons.

Entrée. Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche; enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : Vous prenez un peu d'huile fine; faites-y frire deux croûtons de pain proprement. Mettez-les égoutter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajoutez persil, ciboules, échalottes, un foie de volaille; le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc, & une bonne cuillerée de coulis. Dégraissez la sauce, & l'assaisonnez de sel & poivre concassé; faites-la cuire à petit feu un quart-heure : servez les poulets & les croûtons à côté.

Poulets aux choux-fleurs.

Entrée. Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche. Après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foyes pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboules.

hachés, sel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps; laissez les pates & les trousſez en dindonneau; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux; ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche. La cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir; dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel. Versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre; faites-la lier sur le feu sans bouillir. Du Poulet.

Poulets à la poêle.

Entrée. Flambez & épluchez deux moyens poulets; fendez-les en deux par le milieu de l'estomac; vuidez-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, persil, ciboules, le tout haché. Mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre: faites cuire & réduire à courte sauce, dégraissez avant que de le servir.

Poulets au fromage.

Entrée. Flambez & épluchez deux Poulets. Après les avoir vuidez & trouſſé les pates dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos, & les applatissez avec le couperet. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboules, une demi-

Du Poulet.

feuille de laurier, thim, basilic, peu de sel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que migeôter; ensuite vous ôtez les poulets, & mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine. Faites-la lier sur le feu; prenez le plat que vous devez servir; mettez une partie de cette sauce dans le fond, & sur la sauce une petite poignée de fromage de gruyere rapé. Mettez les poulets dessus, & sur les poulets vous y mettrez le restant de la sauce; & ensuite autant de fromage de gruyere rapé que vous en avez mis au dessous. Mettez le plat sur un petit feu doux, & un couvercle de tourtiere avec du feu, quand ils seront d'une belle couleur dorée, & plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon.

Entrée. Faites blanchir un demi-quart-d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon; retirez-la à l'eau fraîche & l'hachez fin après l'avoir pressée. Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les, & en prenez les foies que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps des poulets; mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pates, pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre. Mettez une barde sur l'estomac, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils seront cuits mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux foies, gros comme une noix de bon

beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sans bouillir crainte que les œufs ne tournent : servez sur les poulets. Du Poulet.

Poulets en matelotte.

Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs ; faites-les blanchir un demi quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la première peau. Coupez deux moyennes carottes & un pannais de longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton. Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine ; faites roussir de couleur cannelle en tournant sur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu une demi-heure ; ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez. Faites-les revenir sur le feu & les coupez en quatre. Mettez-les dans le ragoût ; vous y mettez, si vous voulez, le foie, le cou, les aîles & les pates : faites bouillir à petit feu pendant une heure. La cuisson faite, qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement. Entrée.

Poulets à la Jardiniere.

Vuidez deux moyens poulets ; faites Entrée.

chauffer les pates pour les éplucher; coupez les argots, & faites entrer les pates dans le corps des poulets, & revenir sur le feu: Epluchez-les, & coupez chaque poulet en deux: applatissez-les un peu avec le couperet. Faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, & les panez de mie de pain. Faites griller à petit feu en les arrosant du restant de leur marinade. Quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Du Poulet.

Poulet au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons coupés en tranches, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez le tout sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu & reduire à moitié. Passez au tamis; mettez-y gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin. Faites lier cette sauce sur le feu, & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au Réveil.

Entrée. Flambez & épluchez deux poulets; vuidez-les, & hachez les foies que vous mêlez avec

avec un morceau de beurre, persil, ciboules, d'eux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre. Farcissez-en les poulets, & troussez les pates; faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettez cuire à la broche enveloppé de lard & du papier. Mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux cloux de de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic; passez-les sur le feu sans les colorer; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon: faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, & passez au tamis. Prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix de chacun suivant sa force; que le tout ne fasse qu'une demi poignée que vous hachez très-fin. Mettez-le dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir. Passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression. Mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir: servez sur les poulets. Du Poulet.

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farcissez le dedans avec le foie melé avec du beurre, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, & faite cuire à la broche. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboules, une carotte, un panais, deux cloux Entrée.

Du Poulet.

de girofle, paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés ; mettés-y une bonne pincée de farine ; mouillés avec un verre de bouillon ; laiſſés cuire & réduire à moitié : paſſés au tamis. Prenés une bonne poignée de verjus en grains bien verd ; ôtés-en les pépins, & les faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Retirés-les pour les égoutter ; mettés-les dans la ſauce avec deux jaunes d'œufs ; faites lier ſur le feu ſans bouillir en tournant toujours : auſſi-tôt que la ſauce s'épaiſſit, ôtés du feu. Servés ſur les poulets.

Poulets à la giblote.

Entrée.

Coupés-les par membres, & les mettés dans une caſſerole avec les abatis, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thim, baſilic, deux cloux de girofle, un peu de beurre. Paſſés-les ſur le feu ; mettés-y une bonne pincée de farine ; mouillés avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre : faites cuire & réduire à courte ſauce.

Poulets aux petits pois.

Entrée.

Coupés-les par membres, & les mettés dans une caſſerole avec un litron de petit pois, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules. Paſſés-les ſur le feu ; mettés-y une bonne pincée de farine, mouillés moitié jus & moitié bouillon ; faites cuire & réduire à courte ſauce ; ne mettés du ſel qu'un moment avant de ſervir, un peu de ſucre ſi vous le voulés.

Poulets en hâtelet.

Du Poulet. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenés des poulets rôtis que l'on a desservi de la table. Vous les coupés par membres & embrochés chaque morceau à des hâtelets d'argent, ou de petites brochettes de bois; trempés-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules haché, panés-les, & les trempés dans du beurre ou de l'huile, repanés-les, & les faites griller à petit feu en les arrosant légérement avec un peu d'huile: servés à sec ou une sauce claire.

Des Poulets marinés.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupés-les par membres & les faites mariner & frire comme il est dit ci-dessus pour la poitrine de veau, *page* 119.

Poulets en pain.

Entrée.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau. Ficelés-les en les arrondissant, & les enveloppés de lard & d'un linge blanc. Faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni: servés avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la sainte Menehoult.

Entrée & Hors-d'œuvre.

Flambés, vuidés & troussés les pates dans le corps à deux poulets communs; mettés-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic, deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu, & attaché toute la sauce autour des poulets; ensuite vous trempés les poulets dans de l'œuf battu; panés de mie

Du Poulet. de pain, retrempez-les dans du beurre, & les repanez : faites, les griller d'une belle couleur dorée. Servez-les à ſec ou une ſauce claire un peu piquante.

Uſage du Coq & de la Poule.

Ils ſont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & à faire de blanc à manger.

Ils ſont auſſi excellens à faire de bon conſommé, & donner du corps à toutes ſortes de bonnes ſauces & ragoûts.

DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

Des Dindons & Dindonneaux. LE Dindonneau ſe ſert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il eſt gras & dans la nouveauté.

Quand il eſt cuit & refroidi, ce que l'on a deſſervi de la table vous ſert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets, & le ſervez en blanquette : *Voyez agneau en blanquette*, page 156.

Une autrefois à la bechamel : *Voyez agneau à la bechamel*, page 157.

Les cuiſſes ſe ſervent ſur le gril avec une ſauce à la Robert.

Entrée. Si vous voulez mettre un Dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, & ſervez avec les mêmes ſauces & ragoûts.

Vous pouvez auſſi les ſervir en entrée ſans les faire cuire à la broche comme il ſera expliqué ci-après. Des Dindons & Dindonneaux.

Abatis de dindon en fricaſſée au blanc ou au roux.

Entrée ou Hors-d'œuvre.

Prenez un ou deux abatis de dindon, qui comprend les aîles, les pates, le cou, le foie, le gigier; échaudez le tout, & l'épluchez. Mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre; un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, des champignons, paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec de l'eau & du bouillon; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce. Quand vous êtes prêt à ſervir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſans bouillir: en ſervant, un filet de vinaigre ou du verjus. Si vous la mettez au roux après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus; laiſſez réduire à courte ſauce. Si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la caſſerole pour les paſſer avec, & un bon morceau de beurre; farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus: laiſſez cuire & réduire à courte ſauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

Ils ſervent à faire des daubes; vous les plumez, vuidez & trouſſez les pates dans le corps; faites-les refaire ſur la braiſe. Vous les lardez de gros lardons aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché. Mettez-le cuire dans une mar-

mure juste à sa grosseur ; mettés-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre ; faites le cuire à petit feu.

Des Dindons & Dindonneaux.

Quand il est cuit passez le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir ; étendez-la sur le dindon : si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps. Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil vert.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brézolle, fricandeau, des entrées à la Bourgeoise entre deux plats comme les noix de veau.

Cuisses des Dindons accompagnées.

Entrée.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante ; coupez-le en gros dez avec beaucoup de champignons coupés aussi en dez ; maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboules, basilic, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Ayez deux cuisses de dindon cru, bien épluchées & désossées à forfait, à la reserve du bout de l'os qui joint la patte que vous laissez. Mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement ; cousez-les pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, peu de sel. Couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la ; ôtez les bardes & le bouquet ; mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier : si vous n'en avés point, vous y mettés gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de

farine, & un peu de perſil blanchi haché. Faites lier ſur le feu : ſervés ſur les cuiſſes avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Des Dindons & Dindonneaux.

Cuiſſes de Dindons à la crême.

Entrée.

Si vous vous ſervés des cuiſſes d'un dindon cuit à la broche, que l'on a deſſervi de la table, il ne faut point les larder ; ſi elles ſont crues, vous les larderés en travers avec du gros lard. Faites-les cuire dans une ſainte Menehoult faite de cette façon : Mettés dans une caſſerole gros comme un œuf, de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, ſel, poivre, perſil, cibonle, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux pincées de coriandre, un demi-ſeptier de lait ; tournés ſur le feu juſqu'à ce que cela bouille. Mettés les cuiſſes de dindon, & faites bouillir à très-petit feu. Quand elles fléchiront deſſous les doigts, vous les retirerés pour les égoutter. Prenés le gras de la ſainte Menehoult & y trempés les cuiſſes ; pannés-les tout de ſuite ; faites-les griller à petit feu en les arroſant légérement du reſtant du gras où vous les avés trempées. Mettés dans une caſſerole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre ; faites chauffer : ſervés deſſous les cuiſſes.

Dindons à l'eſcalope.

Entrée.

Vous ôtés les cuiſſes pour les préparer, comme il eſt dit à la façon précédente, il vous reſte les aîles & l'eſtomac pour faire l'eſcalope. La carcaſſe ſe met dans le pot pour la manger au gros ſel. Prenés les aîles & les cuiſſes que vous coupés très-minces en filets, & les arrangés enſuite dans une caſſe-

Des Dindons & Dindonneaux.

role en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre. Il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalottes, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre & un peu de bonne huile: couvrez avec quelques bardes de lard. Faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude. A moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi verre de vin blanc; rachevez de cuire, & dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes. Si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon en pain.

Entrée. Prenez un dindon que vous désossez à fortfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez; maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachées. Cousez le dindon, & lui donnez la forme d'un pain après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'envoloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut; mettez y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement. Passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé; faites-le éduire en petite sauce, & y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de l'étamine; ôtez la ficele & bardes de lard; essuyez-le de sa graisse en le pressant

un peu avec du linge blanc, & servez la sauce par-dessus.

Des Dindons & Dindonneaux.

Dindon à la poële.

Flambez & épluchez un dindon ; applatissez-le un peu sur l'estomac ; troussez les pattes dans le corps ; mettez-le dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites-le revenir, & le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre. Couvrez l'estomac de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; faites cuire à petit feu ; ensuite vous le dégraissez, & mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Grosse Entrée.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon ; désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qui a été dite pour le cochon de lait en galentine, *ci-devant page* 153.

Gros Entremets froids.

Dindon en balon.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau ; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finissez comme le fromage de cochon, *ci-devant pag.* 142.

Entremets froids, ou Entrée.

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud, & le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon, & le couper en deux, le désosser à forfait, & mettre sur

Entrée.

chaque moitié une bonne farce de viande. Roulés ensuite chaque moitié, ficelés-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de thim, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais. La cuisson faite, dégraissés la sauce, & la passés au tamis; mettés-y un peu de coulis pour la lier: servés sur la viande.

Des Dindons & Dindonneaux.

A la place de cette sauce vous en pouvés mettre un autre, ou tel ragoût que vous jugerés à propos.

Des pattes des Dindons.

Entremets. Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 38. avec un bon assaisonnement.

Quand elles sont cuites & refroidies, vous les trempés dans la graisse de leur cuisson, panés-les, & les faites griller de belle couleur, servés-les à sec pour entremets.

Si vous les voulés frire, trempés-les dans de l'œuf battu, & les panés de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servés garni de persil frit: plusieurs mettent une farce autour des pattes avant que de les paner.

Ailerons de Dindons aux petits oignons & fromages.

Entrée. Prenés six ou huit ailerons de dindons que vous échaudés; faites-les blanchir & éplucher; mettés-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, un

peu de basilic ; mouillés avec un verre de vin blanc & autant de bouillon. Faites cuire à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrés au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, & bien épluchés, peu de sel, du gros poivre. Rachevés de cuire, & les retirés de la casserole pour les égouttes. Passés la sauce au tamis, & la faites réduire si elle est trop longue. Mettés-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine. Faites lier sur le feu. Prenés le plat que vous devés servir ; mettés un peu de sauce dans le fond, & par-dessus une demi-poignée de fromage de grüyere ou de Parmesan rapé ; arrangés dessus les ailerons, & les petits oignons entre. Arrangés tout le dessus avec le restant de la sauce. Couvrés avec du fromage rapé ; mettés le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait présque point de sauce ; donnés couleur au-dessus avec une pele rouge ou un couvercle de tourtiere, avec bon feu : servés chaudement.

Des Dindons & Dindonneaux.

Ailerons en fricassée de poulets.

Entrée.

Après avoir échaudé des ailerons faites blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets que vous trouverés ci-dessus, page 160.

Ailerons en fricandeau.

Entrée.

Prenés dix ou douze ailerons de dindons, ou quinze de poulardes, que vous échaudés & épluchés ; piqués-les de petits lardons : ensuite vous les ferés blanchir un instant à l'eau bouillante, & les ferés cuire

comme les fricandeaux à la Bourgeoiſe, que vous trouverez ci-devant, pag. 134.

Des Dindons & Dindonneaux.

Aîlerons à l'Eſpagnole.

Entrée. Après qu'ils ſont blanchis & épluchés, mettez-les dans une caſſerole ſur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre, deux pincées de coriandre. Lorſqu'ils ſont cuits paſſez la ſauce au tamis; dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier; eſſuyez les aîlerons avec un linge blanc: ſervez la ſauce deſſus.

Aîlerons en matelote.

Entrée. Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-ſetier de vin blanc, autant de bon bouillon. Mettez-y cuire les aîlerons avec un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre. A moitié de la cuiſſon, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante & épluchés. Coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés. Le ragoût fini à courte ſauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres; dreſſez les aîlerons & croûtons deſſus & autour, la ſauce par-deſſus.

Aîlerons à la purée verte.

Entrée. Vous les faites cuire avec un peu de bon

bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, un peu du petit lard ſi vous voulez. Vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, de queuës de ciboules & du perſil; paſſez-les en purée dans une étamine; mettez dans la purée la cuiſſon des aîlerons pour lui donner du goût; ſervez la purée deſſus les aîlerons, & petit lard dans une terrine; que la purée ne ſoit ni trop claire ni trop liée. *Des Dindons & Dindonneaux.*

Aîlerons de la purée de lentilles.

Entrée. Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queuës de ciboules ni de perſil dans la cuiſſon de lentilles.

Aîlerons aux petits oignons.

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons comme il eſt expliqué page 178. Mettez les aîlerons dans une caſſerole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre, faites-les cuire; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon, & la paſſez au tamis. Mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps; ſervez à courte ſauce ſur les oignons.

Aîlerons au vin de Champagne.

Entrée. Foncez une caſſerole de tranches de veau; mettez les aîlerons deſſus; couvrez de bardes de lard. Mettez-y un bouquet garni, ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Lorſqu'ils ſont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la ſauce, dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis, ſervez ſur les aîlerons bien eſſuyés de leur graiſſe.

Des Dindons & Dindonneaux.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvés les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerés à propos.

Aîlerons à la sainte Menehoult.

Entrée.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les aîlerons, comme si vous les glaciez. Mettez-les refroidir, & les trempez dans un peu d'huile. Panez-les de mie de pain; étant panez, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur: servez sans sauce, ou si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes aîlerons se peuvent mettre frire à cette difference qu'à la place d'huile, vous les trempez dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain pour les faire frire. L'on peut faire la même chose avec des aîlerons qui ont déja été servis sur la table.

Du Pintadeau & de la Pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde. Le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faisan.

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

De la Poularde & du Chapon.

Comment le servir.

Entremets.

LA Poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai dit ci-devant pour les poulets gras. Dans le tems du chaud vous

on mettez tout autour ; assaisonnez de sel & de vinaigre.

De la Poularde & du Chapon.

Les foies gras des Poulardes, Chapons, Dindons & gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragoûts, & à faire des entremets particuliers

Vous les faites cuire à la broche, enveloppés de barde de lard & panés de mie de pain ; servés-les avec une sauce bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile. Faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillotes* ou *en ragoût seul.*

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrées de bien des façons différentes.

Entrée.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauces & ragoût que les poulets en entrée de broche. *Voyez ci devant page* 163.

Observez la même chose pour les chapons.

Si vous ne le jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises ; vous les mettez en fricandeau : *Voyez fricand au de veau, ou à la Tartare, ou gros sel.*

Vous les flambez, vuidez, troussez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant. Mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez-le, & mettez cuire dans la marmite. Quand elles flechissent sous le doigt en les tatant à la cuisse, retirez-les de la marmite : servez avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde à la Bourgeoise.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui trouſſez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupez en tranches. Mettez la poularde deſſus, l'eſtomac en deſſous; couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, un peu de ſel. Faites cuire de cette façon la poularde ſur de la cendre chaude; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce, & la paſſez au tamis; mettez-y un peu de coulis, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui trouſſez les pattes dans le corps. Faites-la refaire dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout hachez.

Mettez dans le fond d'une caſſerole des tranches de veau, & la poularde deſſus avec tout ſon aſſaiſonnement, & la couvrez de bardes de lard; faites-la cuire de cette façon ſur de la cendre chaude.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis; mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus: goûtez ſi la ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde à la perſillade.

Entrée. Prenez une poularde crue ou cuite à la

broche, qui a déja ſervi ſur la table. Si elle eſt entamée, cela n'y fait rien. Coupez-la par membres & la faites cuire dans une caſſerole avec bon bouillon & du coulis, ſel, un peu de gros poivre. *De la Poularde & du Chapon.*

Quand elle eſt cuite, & la ſauce aſſez réduite, mettez-y une bonne pincée de perſil haché très-fin, que vous aurez fait bouillir un moment dans de l'eau ; auparavant que de le hacher il faut le bien preſſer : en ſervant mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de pluſieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuiſſes de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des aîlerons de dindons ou de poulardes, ſuivant la ſaiſon. Vous avez ſix ſauciſſes de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis. Faites cuire le tout enſemble dans une caſſerole, avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes du lard deſſus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Quand le tout eſt cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, & vous le dreſſerez enſuite dans le plat que vous devez ſervir. Vous prenez enſuite la ſauce qui reſte dans la caſſerole, que vous dégraiſſez en paſſant par le tamis. Mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de conſiſtance. Goûtez ſi votre ſauce eſt de bon goût, & la ſervez par deſſus. Les aîlerons de poulardes ſe préparent de la même façon que ceux de dindons ; vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon. Entrée.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde aux oignons.

Entrée. Prenez une bonne poularde, qui ſoit tendre. Après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez ſon foie que vous hachés & mettez avec du lard rapé avec un couteau, perſil, ciboules & champignons, le tout haché, aſſaiſonné de ſel & poivre; mêlez bien cette farce, & farciſſez-en votre poularde. Couſez-la pour que la ſauce ne ſorte point; faites-la cuire à la broche; enveloppez de lard & de papier. Quand elle eſt cuite, ſervez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui ſe fait de cette façon: Prenez de petits oignons blans, & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau: vous les faites cuire enſuite dans du bouillon. Quand ils ſont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien aſſaiſonné, en leur faiſant faire quelques bouillons ſur un fourneau, & ſervez autour de la poularde. Les poulets aux oignons ſe font de la même façon.

Poularde maſquée.

Entrée. Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de ſon foie avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre. Farciſſez le dedans de la poularde, & la couſez par les deux bouts. Faites-la refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe du pot; vous la mettez enſuite à la broche, & la garniſſez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet, de la longueur de la poularde. Enveloppez le tout

dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puisse en sortir. Faites-la cuire à très-petit feu, sans l'arroser. En la retirant de la broche, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour en recevoir le jus; dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu. *De la Poularde & du Chapon.*

Poularde en Matelote.

Prenez une poularde que vous flambez & vuidez; laissez les ailes & les pattes, & troussez comme pour mettre au pot. Lardez-la de lard, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, carottes & panais proprement coupés, un bouquet de persil, cloux de girofle, ciboules, thim, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre: faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour: servez avec sa sauce bien dégraissée. Si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance. Entrée.

Poularde à la Cuisiniere.

Flambez, épluchez, & vuidez une poularde: arcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail hachée, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs: faites-la cuire à la broche. Quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf. Panez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la servez avec une Entrée.

De la Poularde & du Chapon.

sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaire, gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade rapée ; faites lier sur le feu.

Poularde au court bouillon.

Entrée. Flambez une bonne poularde ; faites chauffer les pates pour en ôter la peau. Coupez les griffes à moitié ; vuidez-la & trouſſez les pates en les faiſant entrer dans le corps ; ficelez la poularde, & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, deux échalottes, ſel, gros poivre. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus ; faites cuire à petit feu. Lorſque votre poularde fléchit ſous le doigt, paſſez tout le court bouillon dans un tamis, faites-le réduire ſur le feu au point d'une ſauce : ſervez ſur la poularde.

Poularde à la béchamel.

Entrée. ou Hors-d'œuvre. Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a deſſervi de la table. Vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde eſt preſque entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets. Mettez dans une caſſerole une chopine de crême ou un demi-ſeptier de lait. Quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre manié d'une pincée de farine avec du ſel, poivre, deux échalottes, une demi-gouſſe

d'ail, perſil, ciboules. Faites bouillir à petit feu une demi-heure. Quand elle eſt réduite au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis clair; mettez-y la poularde pour la faire chauffer ſans bouillir. Si la ſauce n'étoit pas tout-à-fait aſſez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf; faites lier ſans bouillir en ſervant, deux ou trois gouttes de vinaigre. *De la Poularde & du Chapon.*

Poularde à la Montmorenci.

Il faut piquer le deſſus de la poularde après l'avoir flambée & vuidée; vous la rempliſſez avec des foies coupez en dez, du petit lard, des petits œufs. Couſez la poularde pour que rien ne ſorte; faites la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même. *Entrée.*

Poularde marinée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde; enſuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, que vous trouverez ci-deſſus, *pages* 118 & 119. *Entrée.*

Poularde à la ſainte Menehoult.

Il faut préparer une poularde, & la faire cuire de la même façon que les poulets à la ſainte Menehoult, que vous trouverez ci-devant, *page* 171. *Entrée.*

Poularde au blanc-manger.

Faites bouillir dans une caſſerole une chopine de bon lait avec thim, laurier, baſilic, coriandre, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié. Paſſez-le au tamis, & y mettez une poignée de mie de pain. Remettez ſur le feu juſqu'à ce que le pain ait bû le lait. Otez-les *Entrée.*

De la Poularde & du chapon.

du feu, & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus; mettez-le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée, & bien épluchée. Cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard. Mouillez avec du lait; assaisonnez de sel, un peu de coriandre. Quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la Reine.

Poularde en cannellon.

Farrée.

Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié. Mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille; roulez-les ensuite, & couvrez le dessus d'une barde de lard. Ficelez, & faites cuire une heure, avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. La cuisson faite, passez la sauce au tamis; dégraissez-la, & y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire sur le feu au point d'une sauce; ôtez les bardes de lard & ficelle; servez la sauce sur les cannellons de poularde.

Poularde à la crême.

Farrée.

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche, & que l'on a désservie entiere de la table. Vous en prenez la chair de l'estomac, que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu avec une chopine de lait, & réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & réfroidie. Mettez-y aussi près d'une demi livre de graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons; le

tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomac. Unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez de mie de pain. Mettez la poularde dans une tourtiere sur des bardes de lard; couvrez avec du papier, & faites cuire dessous un couvercle de tourtiere. Vous la servirez après avec une sauce piquante, que vous trouverez la premiere dans l'article des sauces.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vuider, trousser les pattes dans le corps, & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé. Faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet. Quand elle sera cuite vous ferez attacher toute la sauce autour, & les mettrez refroidir. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine; mouillez avec un peu de lait, sel, poivre. Faites lier cette sauce; qu'elle soit bien épaisse. Mettez-la par-tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain, jusqu'à ce que cela vous forme une croûte. Faites-la colorer dessous un couvercle de tourtiere; servez avec une sauce piquante, comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Entrée.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'estomac; après avoir vuidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts. Faites cuire la poularde à la broche, envelop-

Entrée.

pée de lard & de papier ; ſervez avec une bonne ſauce comme celle à l'Eſpagnole ou à la Sultane, que vous trouverez à l'article des ſauces.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde au ſang.

Entrée. Mettez dans une caſſerole du perſil, ciboules, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez enſuite un bon demi-ſeptier de ſang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de pane hachée, une petite pincée de coriandre pilée, ſel, gros poivre. Faites lier le tout enſemble ſur le feu ſans laiſſer bouillir ; ayez ſoin de bien remuer. Quand il ſera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, & la ſervirez avec une ſauce piquante que vous trouverés la premiere à l'article des ſauces.

Poularde à la chia.

Entrée. La chia eſt une eſpéce de cornichon qui nous vient des Indes. Vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau preſque bouillante ; enſuite égoutrez-la, & la mettez dans une ſauce au coulis pour la ſervir ſur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Entrée ou Hors-d'œuvre. Vous prenez de celle que l'on a deſſervi de deſſus la table, que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne ſauce liée au roux ou au blanc, comme à la béchamel, ou à la ſauce à la Reine, que vous trouverez à l'article des ſauces.

De

De la Poule de Caux, & du Coq vierge.

Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôts ; vous les piquez & faites cuire à la broche. Rôt.

DU CANARD, CANETON, OYE ET OYSON.

Du Canard, Caneton, Oye & Oyson.

LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt. Si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces ; faites-le toujours cuire à la broche.

Le canard, caneton, oye, & oyson s'accommodent tous de la même façon. On les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits vous les servez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois ; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

Canard farci.

Flambez & vuidez-le par la poche, & le désossez entierement sans lui percer la peau. Entrée.

Vous commencez à le désosser par la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os ; vous le rempliſſez après à moitié, avec une farce de volaille ou de godiveau ; si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf, de ruelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, que vous hachés ensemble. Mettez-y avec, persil, ciboules, champignons, le tout haché, deux

Du Canard, Canneton, Oye & Oison.

œufs crus, sel, poivre, & un demi-septier de crême, mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps du canard. Ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise comme la langue de bœuf, *page* 38.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons. Faites cuire des marrons avec un demi-septier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

Flambez, vuidez-le, & le coupez en quatre. Faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement. Faites blanchir le tout un demi quart-d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur la table; vous mettez toutes les légumes autour. Dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes; mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & canard; ayés soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

Canard aux navets.

Prenés un canard que vous flambés; vuidés & troussés les pattes en dedans. Après qu'il est bien épluché vous mettés un peu de beurre dans une casserole avec une cuil-

ſerés de farine. Faites-la rouſſir de belle couleur, & mouillés avec du bouillon; vous y mettés enſuite le canard avec un bouquet garni, un peu de ſel, gros poivre. Vous avés des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard : s'ils ſont durs, vous les mettés en même-tems; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrés à la moitié de la cuiſſon du canard. Quand votre ragoût eſt bien cuit & bien dégraiſſé, mettés un filet de vinaigre, ſervés à courte ſauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoiſe. L'autre façon eſt de faire cuire le canard à part dans une braiſe blanche, & les navets, de les tourner en amendes; les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis; quand votre ragoût eſt fait, vous le ſervés ſur le canard.

Du Canard, Caneton, Oye & Oiſon.

Canard au Pere Douillet.

Entrée. Flambés un canard & l'épluchés bien, vuidés-le & trouſſés les pattes dans le corps. Après l'avoir ficelé, vous le mettés dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc. Faites cuire à petit feu. Lorſque le canard fléchit ſous le doigt, vous paſſés la ſauce au tamis & la dégraiſſés. Faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce : ſervés deſſus le canard.

Vous pouvés encore le ſervir de la même façon en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canetons aux pois.

Du Canard, Caneton, Oye & Oyson.

Entrée.

Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidez ; troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante. Faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre. Mouillez avec du bouillon ; mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules. Faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que les canetons soient cuits ; un moment avant que de servir vous y mettez un peu de sel : servez à courte sauce.

Oyes farcies à la broche.

Grosse Entrée.

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes ce que vous jugerez à propos, ôtes-en la premiere peau, & les mettez sur le feu dans une poële percée, & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde. Gardez les plus beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez point de poële percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau. Mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût ; les autres, vous les hachez & mettez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oye haché, deux cuillerées de sain doux, ou un bon morceau de beurre, une échalotte, une petite pointe d'ail, persil, ciboules, le tout haché. Passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure ; laissez refroidir. Vous avez une oye jeune & tendre ; après l'avoir vuidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce

dans le corps : couſez pour que rien ne ſorte. Faites cuire à la broche, & la ſervez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Du Canard, Caneton, Oye & Oiſon.

Oye à la moutarde.

Grosse Entrée.

Ayez une oye jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez ; prenez-en le foie que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboules, le tout haché, une feuille de laurier, thim, baſilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, ſel, poivre. Parciſſez-en l'oye & la couſez ; faites-la cuire à la broche, en l'arroſant de tems en tems avec un peu de beurre ; & à meſure que vous arroſez, vous tenez un plat deſſous pour ne point perdre ce qui en tombe. Lorſque l'oye eſt preſque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a ſervi à arroſer ; remettez-le ſur l'oye, & panez à meſure juſqu'à ce que tout le deſſus de l'oye ſoit bien couvert de mie de pain. Rachevez de cuire juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée ; ſervez avec une ſauce faite de cette façon : Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuillier à caffé, de vinaigre un petit verre de jus ou de bouillon, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu. Servez deſſous l'oye.

Oye à la daube.

Gros Entremets froid.

Ordinairement l'on prend une oye qui n'eſt point aſſez tendre pour mettre à la broche. Vuidez-la, & lui-trouſſez les pattes dans le

Du Canard, Canetton, Oye & Oison.

corps ; enſuite vous le faites refaire ſur le feu, & l'épluchés. Lardés-le par-tout avec des lardons de lard aſſaiſonné & manié avec perſil, ciboules, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thim, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée. Après avoir lardé l'oye, vous la ficelez, & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur ; avec deux verres d'eau, autant de vin blanc ; & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de ſel, gros poivre. Bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuiſſon faite & la ſauce très-courte pour qu'elle puiſſe ſe mettre en gelée, dreſſez la daube dans ſon plat ; quand elle ſera preſque froide, mettez la ſauce par-deſſus, & ne ſervez que quand elle ſera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des aîles & cuiſſes d'oye, comment les accommoder.

Pour faire les aîles & cuiſſes d'oye de façon qu'elles ſe conſervent long-tems, vous prenez la quantité d'oyes que vous jugez à propos ; vous les flambez, vuidez, & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que juſqu'aux trois quarts. Ayez ſoin de mettre à part la graiſſe qu'elles rendront en cuiſant. Laiſſez refroidir les oyes, & les coupez en quatre en levant les cuiſſes & faiſant tenir l'eſtomac avec les aîles. Arrangez-les bien ſerrées dans un pot de grais, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du ſel. Faites fondre la graiſſe d'oye que vous avez mis à part, avec beaucoup de ſain-doux ; il faut qu'il y en

ait assez pour que les aîles & les cuisses en soient couvertes. Mettez-la dans le pot, & ne les couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid : il faut le conserver dans un endroit sec. Ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris. Lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse à mesure que vous en avez besoin ; lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez. *Du Canard, Caneton, Oye & Oyson.*

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces & ragoûts. L'on en sert sur le gril après les avoir panées & grillées, avec une sauce claire à la ravigotte, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braise, le servir avec un sauce à la moutarde faite de cette façon : Vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalottes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon : faites lier sur le feu. Servez sur les cuisses ou aîles. *Hors-d'œuvre ou Entrée.*

Elles servent aussi à faire des hauchepots & à garnir des potages.

Canard en Globe.

Comme le dindon en balon, *ci-devant page* 177. *Entrée.*

Canard à la Bruxelle.

Il faut le flamber, & vuider. Mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : cou- *Entrée.*

Du Canard, Canetons, Oye & Oiſon.

pez en dez un ris de veau avec de petit lard bien entrelardé ; mariné le tout enſuite avec perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, peu de ſel, gros poivre. Couſez le canard pour que rien ne ſorte, & le mettez cuire avec une barde de lard ſur l'eſtomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carrotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni. Quand il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire au point d'une ſauce, ſervez ſur le canard.

Canard en daube.

Entremets froid.

Comme l'oye à la daube, *ci-devant, page 197.*

Canard en chauſſon.

Rauée.

Vous le déſoſſez & farciſſez comme le canard farci, qui ſe trouve, *page 193.* Enſuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Lorſqu'il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis ; dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une ſauce : ſervez ſur le canard.

Canard à la Bearnoiſe.

Rauée.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle. Mettez dans une caſſerole ſept ou huit gros oignons coupez en tranches, avec un morceau de beurre ; paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés. Mettez-y une

bonne pincée de farine ; mouillez avec la cuiſſon du canard ; faites cuire l'oignon & réduire à courte ſauce : dégraiſſez-le, & y ajoûtez un filet de vinaigre. Servez ſur le canard.

Du Canard, Caneton, Oye & Oiſon.

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre. Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche d'huile, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché. Paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec la cuiſſon du canard, qui doit être dégraiſſée & paſſée au tamis. Faites réduire au point d'une ſauce ; dégraiſſez-la avant que de la ſervir ſur le canard.

Entrée.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi litron de pois ſecs avec un peu de bouillon, un peu de perſil & queues de ciboules, enſuite vous les paſſez en purée fort épaiſſe. Si c'eſt des pois verds, il en faut un litron ; & il ne faut ni perſil, ni ciboule. Faites cuire un canard avec du bouillon, ſel, poivre ; un bouquet de perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de giroſle. Quand il eſt cuit, paſſez la ſauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps. Faites réduire la purée juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe ; ſervez ſur le canard. En faiſant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, & vous le ſervez autour du

Entrée.

Du Canard, Caneton, Oye & Oyſon.

canard. Toutes ſortes d'entrées à la purée verte ſe font de même.

Des Poules d'eau.

Les poules d'eau ſont des oiſeaux aquatiques ; il y en a de pluſieurs eſpéces & de différentes groſſeurs ; les unes ont les pieds verdâtres ; d'autres, couleur de roſe ou rouge. elles ſe préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIERE, ET BISETS.

Des Pigeons Cauchois de volière, & biſets.

LEs gros pigeons cauchois, quand ils ſont blancs, gras & tendres, ſervent à faire des plats de rôts. Vous les ſervés bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître ; vous en faites auſſi beaucoup d'entrées différentes.

Gros Pigeons de pluſieurs façons.

Si vous voulez les diverſifier de pluſieurs façons, faites-les cuire dans une braiſe, comme la langue de bœuf, *pag.* 38.

Quand ils ſont cuits dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & ſervez par-deſſus une ſauce au beurre.

Une autrefois vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits Pigeons de volière.

Des Pigeons, caucheïs de volière & biſets.

Ils ſe ſervent pour plats de rôts ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de feuilles de vigne dans le tems.

Ils ſervent auſſi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Rôt. Entrée.

Si vous voulez le ſervir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez, hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de ſel ; remettez dans le corps le foie avec le lard ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils ſont cuits vous les ſervez avec différentes ſauces ou différens ragoûts,

Comme :

Sauce à l'échalotte,
Sauce à la ravigotte,
Sauce au beurre,
Sauce aux petits œufs,
Sauce à l'Italienne.

En ragoût vous en mettez :

Aux morilles,
Aux mouſſerons,
Aux truffes,
Aux pointes d'aſperges
Aux petits pois,
Aux montans de cardes,
Aux laitues farcies.

Pigeons à la Bourgeoiſe.

Entrée.

Vous les échaudez, vuidez, & trouſſez les pattes en dedans. Faite-les blanchir un moment, & les retirez à l'eau fraîche. Epluchez-les & les mettez dans une caſſerole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes ſortes, de champignons, deux culs d'artichaux coupez en quatre & cuits à moitié, ſel, poivre.

Quand ils ſont cuits, mettez-y un peu de coulis ; & ſervez à courte ſauce.

Des Pigeons cauchois de volliere, & biſets.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, & un peu de perſil haché.

Compôte de Pigeons.

Ayez des petits pigeons échaudés, les pattes trouſſées dans le corps. Faites-les blanchir, ôtez le cou & les aîles ; après les avoir épluché, mettez-les dans une caſſerole avec deux ou trois truffes, ſi vous en avez ; des champignons ; quelques foies de volailles, un ris de veau blanchis coupé en quatre morceaux, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, du baſilic, un morceau de bon beurre. Paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine : mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre. Laiſſez cuire & réduire à courte ſauce ; ayez ſoin de dégraiſſer : en ſervant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc ; que le tout ſoit cuit à propos, & d'un ſel.

Pigeons au baſilic.

Prenez des petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & trouſſés les pattes en dedans. Faites-les cuire dans une braiſe comme la langue de bœuf, page 38, en mettant un peu plus de baſilic. Quand ils ſont cuits, retirez-les de la braiſe pour les mettre refroidir ; trempez-les enſuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, panez-les ainſi avec de la mie de pain ; faites-les frire, & ſervez garni de perſil frit.

Des Pigeons biſets.

Des Pigeons-ramiers de volière, & biſets.

Vous les ſervez communement en fricaſſée, ou ſur le gril.

Quand ils ſont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche. Ces ſorte de pigeons ne ſont bons que pour l'ordinaire d'une maiſon, parce que l'on ne prend pas garde de ſi près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, ſauce au verjus.

Entrée.

Prenez de bons pigeons que vous trouſſérez les pattes en dedans. S'ils ſont gros vous les couperez en deux, ſinon vous ne ferez que les fendre par derriere, & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os. Faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites-leur prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les panez de mie de pain. Mettez-les ſur le gril; & les arroſez du reſte de leur marinade. Faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée. Quand ils ſont cuits, vous le ſervez avec une ſauce faite de cette façon: Vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, ſel, gros poivre: faites chauffer, & ſervés ſous les pigeons. Les mêmes pigeons ſe ſervent ſans verjus, & mettant une autre ſauce claire & un peu piquante; à la place d'huile, vous pouvés vous ſervir de beurre, ſain-doux, ou bonne graiſſe du pot.

Pigeons en Matelote.

Entrée.

Prenés des pigeons de moyenne groſſeur,

échaudez ; & les pattes troussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher. Mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé ; coupez-le en tranches, un bouquet garni ; ensuite vous mettez une pincée de farine, & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait ; en servant il faut mettre un filet de verjus.

Des Pigeons, cauchois de voliere & bisets.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons au ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vu dés. Fendez-les un peu sur les dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, poivre. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, une douzaine d'écrevisse. Epluchez, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passez au tamis. Faites bouillir le ragoût une demi-heure ; qu'il ne reste que peu de sauce ; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œuf avec de la crême, un peu de muscade, & une petite pincée de persil haché très-fin. Faites lier sans bouillir, sur un moyen feu en remuant toujours. Egoutez les pigeons pour

les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſus le ragoût d'écreviſſes.

Des Pigeons cauchois de volière, & biſets. Entrée.

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les, & trouſſez les pattes en dedans ; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante ; après les avoir épluchés vous les fendez à moitié derriere le dos, pour les applatir un peu. Mettez-les dans une caſſerole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, ſel, gros poivre, champignons, échalottes, perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic haché comme en poudre. Faites migeotter une demi-heure ſur un petit feu, & vous y mettez enſuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon : achevez de faire cuire à petit feu : dégraiſſez, & ſervez à courte ſauce.

Pigeons en ſurpriſes.

Entrée.

Prénez cinq petits pigeons que vous échaudez ; vuidez & trouſſez les pattes dans le corps. Mettez les foies à part ; faites blanchir un inſtant les pigeons à l'eau bouillante. Après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche pour les preſſer fort, qu'il ne reſte point d'eau. Ouvrez-les en deux ſans détacher les feuilles, mettez deſſus une petite farce faite avec les foies de pigeons, perſil, ciboules, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, un peu de cerfeuil, deux échalottes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou de lard rapé, ſel, gros

poivre, lié de deux jaunes d'œufs ; enſuite vous mettés un pigeon, ſur chaque laitue enveloppés le pigeon de façon que l'on ne le voie point. Ficelés-les, & les mettés cuire avec du bouillon un peu gras, un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, ſel, poivre faites-les cuire une heure à petit feu. Quand ils ſont cuits, égouttés les pigeons, & les déficelés ; eſſuyés-les de leur graiſſe avec un linge : ſervés deſſus un bon coulis de veau ; ſi vous n'avés point de coulis, mettés un peu moins de ſel dans la cuiſſon. Paſſés la ſauce au tamis & la dégraiſſés ; faites-la réduire au point d'une ſauce, & y mettés gros comme une noix, de beurre manié de farine, avec deux jaunes d'œufs : faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servés les pigeons envelopés des laitues.

Des Pigeons cauchois de volière, & biſets.

Pigeons aux petits poids.

Entrée. Prenez trois ou quatre pigeons, ſuivant qu'ils ſont gros ; échaudez-les ; & les faites blanchir. S'ils ſont gros, vous les coupez en deux après avoir trouſſé les pattes en dedans. Mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de perſil, ciboules. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau ; faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce, vous y mettez un peu de ſel fin, une liaiſon de deux œufs avec de la crême : faites lier ſur le feu ſans bouillir ſervez à courte ſauce.

Si vous voulez les mettre aux roux, en les paſſant vous y mettez un peu plus de farine,

& mouillerez moitié jus & moitié bouillon. Laiſſez cuire & reduire juſqu'à ce qu'il n'y ait que peu de ſauce bien liée, & vous y mettrez le ſel un moment avant que de ſervir, & gros comme une noiſette de ſucre fin.

Des Pigeons cauchois de volière & diſets.

Pigeons aux aſperges en petits pois.

Entrée. Coupez de petites aſperges en petits pois; il ne faut prendre que le tendre, & ne point continuer à couper auſſi-tôt que le couteau reſiſte. Lorſque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver pluſieurs fois; crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche, & les faites égoutter; enſuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de ſariette & deux cloux de girofle.

Pigeons au court bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez; trouſſez les pattes dans le corps; lardez-les de gros lard, & les mettez dans une marmitte juſte à leur grandeur avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, poivre; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon; faites cuire à petit feu. Lorſque les pigeons flechiſſent ſous le doigt, vous paſſez la ſauce au tamis, & la faites reduire ſi elle eſt trop longue; mettez-y une demi-cuillerée de

verjus ou un filet de vinaigre : ſervez ſur les pigeons.

Des Pigeons ramiers de volière, & biſets. Entrée.

Pigeons à la ſainte Menehoult.

Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laiſſez les foies, trouſſez les pattes dans le corps ; faites-les retaire, & épluchez. Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf, de beurre manié avec deux pincées de farine, du perſil en branches, ciboules entieres, deux oignons en tranches, zeſtes de carottes & panais, une gouſſe d'ail entiere, trois cloux de girofle, ſel, poivre, une feuille de laurier, thim, baſilic ; mouillez avec trois poiſſons de lait. Faites bouillir, & enſuite vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure. Lorſqu'ils ſont cuits, retirez-les pour les égoutter ; enlevez le gras de la ſainte Menehoult pour le mettre ſur une aſſiette ; trempez-y les pigeons, & les panez à meſure ; faites griller de belle couleur, en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les avez trempez : ſervez à ſec. Vous mettrez une ſauce remoulade dans la ſauciere, la façon de la faire ſe trouve dans l'article des ſauces.

Pigeons à la Mariane.

Préparez trois pigeons comme les précédens, applatiſſez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, ſel, gros poivre, deux feuilles de laurier. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement. Lorſqu'ils fléchiſſent ſous le doigt, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir après

les avoir égouttés & essuyez de leur graisse. Otez les feuilles pe laurier de la sauce, & la dégra ſſez ; mettez-y u anchois haché, trois échalottes & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine f ites lier sur le feu, & servez dessus les pigeons. *Des Pigeons cauchois de volière & bisets.*

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacez tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoise ; que vous trouverez *pag* 134. Entrée.

Pigeons en fricassée de Poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux & des moyens par la moitié ; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, qui est expliqué ci-devant, *page* 160. Entrée.

Pigeons au Soleil.

Ayez de petits pigeons naissans bien échaudez ; après les avoir vuidés, il faut leur laisser les aîles, la tête, les pattes. Passez à chacun une brochette en travers des cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant b anch r un instant à l'eau bouillante. Après les avoir bien épluchés vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin b'anc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre. La cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte, & les faire frire de belle couleur ; servez chaudement avec du persil Entrée.

frit autour. Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuilliere.

Des Pigeons ramchois de voliere & bisets.

Pigeons en surtout.

Entrée. Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise; reduit à courte sauce, mettez-le refroidir; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu. Mettez dans le fond une bonne farce de viande; arrangez le ragoût de pigeons dessus couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût. Unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf. Panez de la mie de pain. Faites cuire dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Entrée. Faites un ragoût de pigeons. Quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les en timbale, comme il sera expliqué à l'article de la pâtisserie, où vous trouverez toutes sortes de timbales.

Pigeons aux tortues.

Entrée. Vous coupez la tête & les pattes à des tortues, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni; ensuite vous les ôtez de leurs coquilles. Ayez soin d'ôter

les amers ; mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bout goût.

Des Pigeons canchois de voliere & bisets.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtisserie.

Pigeons à la poële.

Entrée.

Plumez & vuidez des petits pigeons, laissez-leur les pattes, & les faites refaire légérement sur le feu. Passez-les dans une casserolle avec un peu de bon beurre ; persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserolle foncée de tranches de veau que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante. Mettez-y un demi-verre de vin blanc ; couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc. Mettez un couvercle sur la casserolle, & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter ; ensuite vous dégraissez la cuisson : mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

Pigeons en hâtelet.

Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table. Mettez dans le ragoût un morceau de beurre ; faites-le chauffer ; & pour le mieux, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; ensuite vous embrochez le tout dans de petits hâtelets : faites tenir la sauce après, panez-les & les faites griller de belle couleur ; servez sans sauce.

Pigeons en crépine.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante. Après leur avoir trouſſé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier & venaison.

Des faisans, comment les servir.

Du Faisan. Les faisans & faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez; faites-les cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Entrée. Vous les servez aussi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les servez avec une sauce à la Provençale, ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Des Canards sauvages, comment les servir.

Des Canards sauvages. Les canards sauvages, ou oiseaux de riviere; la femelle estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt, sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vuidez.

Entrée. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche; & refroidis, vous en tirez des filets, que vous mettez en différentes sauces comme au *jus d'orange, aux anchois & capres, & salmis que vous trouverez à l'article des Alouettes.*

Des Rouges, Sarcelles, Allebrans, comment les accommoder.

Les Sarcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vuidées, sans être piquées

piquées ni bardées, & ſe ſervent pour rôts.

Des Rouges, Sarcelles & Allebrans.

Si vous voulez les remettre en entrée, enveloppez-les de papier, les ſervez avec un ragoût d'olives, ragoût de montans de cardons,

Aux navets, | Ou ſauce à la rocambole.
Aux truffes, |

Les rouges ſe ſervent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les allebrans ſe mangent comme les ſarcelles.

Alouettes de pluſieurs façons.

Alouettes.

Les alouettes ſe mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre. Vous ne les vuidez point, & mettez deſſous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes ſur les rôties pour un plat de rôt.

Elles ſe mettent auſſi de pluſieurs façons pour entrée.

Entrée.

Elles ſe ſervent en tourte. Pour lors vous les vuidez; ôtez-en le gigier, & le reſte mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte & mettez deſſus les allouettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez paſſées ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laiſſé refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il ſera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en ſalmis à la Bourgeoiſe.

Hors d'œuvre

Elles ſe ſervent en ſalmis à la bourgeoiſe

quand elles ſont cuites à la broche. Vous vous ſervez de celles que l'on a déſervies de la table ; vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps. Jettez le gigier, & le reſte ſervez-vous-en avec les rôties. Pilez le tout dans un mortier ; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon ; paſſez-le à l'étamine, & aſſaiſonnez ce petit coulis de ſel, gros poivre, un peu de recambole écraſée ; un filet de verjus. Faites chauffer dedans les alouettes ſans qu'elles bouillent ; & ſervez garni de croûtons frits.

Alouettes.

Toutes ſortes de ſalmis à la bourgeoiſe ſe font de la même façon, en prenant les debris ou les carcaſſes pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Entrée.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumés, flambés & vuidés. Trouſſés les pattes pour les faire paſſer dans le bec, comme pour rôt. Paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur. Faites bouillir & reduire au point d'une ſauce liée ; dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant déſervi de la table ſe peut mettre en *caiſſe*. Vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande. Mettez le ragoût deſſus, couvrez-le avec de la même farce. Uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf ; panez de mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere ; enſuite vous égoutterez la graiſſe, & mettez dans le fond une ſauce d'un jus clair.

Des Ramiers & Ramereaux.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les Ramiers & Ramereaux ſont une eſpéce de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur ; vous en faites auſſi des entrées de pluſieurs façons. Vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons.

Des Perdreaux, comment les diſtinguer des Perdrix.

Des Perdreaux & Perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes ſûr qu'ils ſont jeunes : pour la bonté, il faut diſtinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aîle ; il faut qu'elle ſoit pointue, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix.

Les perdreaux ſe ſervent pour rôts ; vous les plumés, vuidés & piqués : faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les ſervir pour entrée, vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de ſel, perſil & ciboule hachés. Mettez cette farce dans le corps ; couſez-les pour que rien ne ſorte, & leur trouſſés les pattes ſur l'eſtomac. Faites-les refaire dans une caſſerole ſur le feu avec un peu de beurre ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils ſont cuits vous les ſervés avec telle ſauce & ragoût que vous jugerés à propos.

Des Perdreaux & Perdrix.

Comme :

Sauce à la carpe.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce aux zestes d'orange.
Sauce à la Sultane.

Ragoûts de truffes.
Ragoûts de montans.
Ragoûts d'olives.
Ragoûts au salpicon.

Vous trouverez les sauces à l'article des sauces, & les ragoûts à l'article des ragoûts.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillotte.

Des vieilles Perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 38. en y ajoûtant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard ; faites-la de même ; mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Espagne.

Elles se mettent aussi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot, pour garnir le milieu d'un potage.

Les Perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les perdrix grises.

Des Bécasses, Bécassines & Bécots.

Des Bécasses, Bécassines & Bécots.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts. Vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne. Vous ne les vuidez point ; mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour en recevoir ce qui en tombe, & servez dessus les rôties.

Vous en faites auſſi des ſalmis quand elles ſont cuites & réfroidies : *Voyez ci-devant alouettes en ſalmis à la Bourgeoiſe.* Des Cailles & Cailleteaux.

Si vous voulez faire avec, des entrées ; pour lors quand elles ſont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider. Vous vous ſervez de tout hors du gigier, hachez le reſte, & le mêlez avec lard rapé, ou un morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, un peu de ſel. Mettez cette farce dans leur corps, & coulez l'ouverture. Trouſſez les bécaſſes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier. Entrée.

Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec ſauce ou ragoût, comme aux perdreaux.

Les Bécaſſines & Bécots ſe ſervent de même.

Vous en faites auſſi des tourtes : pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-deſſus, que vous mettez au fond de la tourte, & finiſſez comme il ſera expliqué à l'article des tourtes.

Des Cailles & Cailleteaux.

Ils ſe ſervent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, & faites refaire ſur de la braiſe. Enveloppez-les de feuilles de vigne & bardes de lard ; faites-les cuire & ſervez de belle couleur. Des Cailles & Cailleteaux. Entrée.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites les cuire dans une braiſe faites avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de ſel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon ; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils ſont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuiſſon un peu de coulis. De-

graissés la farce, & la passés au tamis; goûtés si elle est assaisonnée de bon goût; servés dessus les cailles & cailleteaux.

Des Cailles & Cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvés les garnir d'écrevisses ou du ris de veau, que vous faites cuire avec des cailles.

Elles se servent aussi aux choux, garnies de petit lard, *ou au coulis de lentilles*, comme les perdrix.

Cailles au laurier.

Flambés. Il faut les flamber & vuider: hachés les foies que vous mêlés avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Remettés-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier. Faites bouillir un demi quart-d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier, & le mettés ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau: servés dessus les cailles.

Cailles au choux.

Passés. Faites-les cuire comme il est marqué pour la poitrine de veau, *pag.* 118. à cette différence que vous ne ferés point blanchir les cailles.

Cailles au gratin.

Prenés six ou sept cailles, que vous flambés & vuidés; passés-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, des champignons. Mettés-y une bonne pincée de farine; mouillés avec un verre de vin

blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre. A moitié de la cuisson, vous y mettrez un lis de veau blanchi & coupé en gros dez. Rachevez de cuire, & faites reduire au point d'une sauce liée. Votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraissé, vous le servez dessus un gratin fait de cette façon : Hachez le foie des cailles : avec persil, ciboules, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Prenez le plat que vous devez servir ; mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Des Cailles & Cailleteaux.

Cailles au salpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Entrée.

Des Ortolans, Guignards & Gelinotes.

Les ortolans sont des petits oiseaux très-délicats & excellens. L'on en voit peu à Paris : ils se servent pour rôt.

Les guignards & gelinotes sont aussi peu communs à Paris : ils se servent de même pour rôts.

Des Ortolans Guignards & Gelinotes.

Des Grives.

Vous les plumez & les faites refaire sans les vuider : & elles se servent cuites à la broche, avec des rôties dessous, comme des mauviettes.

Des Grives.

Vous en faites auſſi des entrées différentes ; comme des bécaſſes ; vous n'avez qu'à vous en ſervir de la même façon.

Les merles ſe ſervent auſſi de même ; il ne le faut point vuider.

Des Pluviers.

Des Pluviers

Ils ſont excellens quand ils ſont gras : vous les plumez & piquez, ſans les vuider ; faites-les cuire à la broche avec des roties de pain deſſous. Quand ils ſont cuits d'une belle couleur dorée, ſervez les roties deſſous.

Si vous voulez les ſervir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il eſt expliqué à l'article des bécaſſes : faites-les cuire de même, & ſervez avec une même ſauce & même ragoût.

Si vous voulez les ſervir à la braiſe, faites-les cuire comme les cailles, & le ſervez de la même façon.

Des Vanneaux.

Des Vanneaux.

Ils ſe font cuire à la broche pour rôts, & ſe ſervent comme le canard ſauvage.

Des Rouges-Gorges.

Des Rouges Gorges.

Oiſeaux excellens ; ils ſe ſervent pour rôts, comme les Ortolans.

Du Gibier à poil.

Des Lévreaux & Liévres.

Des Levreaux & Liévres.

LEs levreaux ſe ſervent pour rôts. Otez la peau & les vuidez ; faites-les refaire ſur de la braiſe, & les piquez. Quand ils ſont cuits vous les ſervez avec une ſauce au vinaigre, poivre & ſel, que vous ſervez dans une ſauciere.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils ſont cuits & refroidis vous en tirez des filets, que vous mettez dans une poivrade liée, & ſervez pour entrée.

Vous les ſervez auſſi en filets dans une ſauce à l'échalotte ou différentes ſauces piquantes.

Les lievres ſe mettent en civet. Vous les coupez par membres, gardez-en le ſang, s'il y en a ; faites-les cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni. Paſſez-le ſur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc : aſſaiſonnez de ſel, poivre. Quand il eſt cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans, & faites lier la ſauce ſur le feu comme une liaiſon, & ſervez à courte ſauce.

Vous faites auſſi des pâtés de liévre, gâteaux de liévre.

Pâté de Liévre à la Bourgeoiſe.

Dépouillez le liévre ; gardez-en le ſang. Après l'avoir vuidé, coupez-le par membres, &. le lardez par tout avec de gros lardons. Roulez dans le ſel, poivre, perſ-

ciboule, ail, le tout haché; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre: faites-le cuire à petit feu. Quand il eſt cuit, & qu'il n'y a preſque point de ſauce, mettez-y le ſang, faites chauffer ſans qu'il bouille. Dreſſez le liévre dans ce que vous devez ſervir; ſerrez-le tout enſemble pour qu'il ne paroiſſe faire qu'un ſeul morceau: ſervez en pâté froid pour entremets.

Des Levreaux & Lievres.

Liévre en haricot.

Dépouillez un liévre & le vuidez; gardez-en le foie; après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, baſilic. Paſſez-le ſur le feu, & y mettez plein une cuillerée à bouche de farine; mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou de bouillon. Faites cuire une heure, enſuite vous avez des navets coupés proprement; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le liévre; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Rachevez de faire cuire & reduire à courte ſauce: ôtez le bouquet: ſervez chaudement. Si le liévre eſt tendre, il faut mettre les navets en même-tems.

Filets de Liévre en civet.

Vous prenez un liévre rôti, que l'on a deſſervi de la table. Levez-en toutes les chairs, & les coupez en filets. Concaſſez un peu les os, & les mettez avec les ſangs

dans une caſſerole, avec gros comme la moitié d'un œuf, de beurre, quelques oignons en tranches, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, deux cloux de girofle. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon & deux verres de vin rouge, ſel, poivre. Faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié; paſſez la ſauce au tamis; mettez-y les filets de liévre avec un peu de vinaigre: faites chauffer ſans bouillir. *Des Levreaux & Liévres.*

Levreau au ſang.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez garde d'en perdre le ſang que vous mettrez à part. Coupez-le par membres, & le lardez de gros lard ſi vous voulez. Mettez-le dans une caſſerole avec le foie, & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic. Paſſez-le ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-ſeptier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, ſel, gros poivre; faites bouillir juſqu'à ce que le levreau ſoit cuit, & qu'il reſte peu de ſauce. Prenez le foie qui eſt cuit; écraſez-le bien, & le mêlez avec le ſang que vous avez gardé. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y le ſang pour faire lier ſur le feu ſans bouillir, ainſi qu'une liaiſon de jaunes d'œufs; enſuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entieres, & ſervez chaudement. *Levreau au ſang.*

Des Leverreaux, & Liévres.

Filets de Liévre à la poivrade.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez une liévre ou levreau qui ait été cuit à la broche; & que l'on a déservi de la table. Vous en leverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur. Mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût; faites-les chauffer sans bouillir: servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

Des Lapins & Laperaux, comment connoître les jeunes.

Des Lapins & Laperaux.

Pour connoître un laperau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au-dessus du joint. Si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune.

Vous connoissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre; cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumer il faut le fleurer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levrau d'avec le liévre de la même façon.

Des Lapins & Laperaux de plusieurs façons.

Les laperaux se servent pour rôts; vous les dépouillez & vuidez, & faites refaire sur de la braise. Il faut les piquer & faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets. Coupez-les par membres, & les faites dégorger long-tems dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, *page* 118. *Des Lapins & Leveraux.*

Vous en servez aussi des marinez. Après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, *page* 41. & les servez de même. *Hors-d'œuvre.*

Lapins au coulis de lentilles.

Coupez-les par membres, & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard, & un bouquet garni, sel, & poivre fort peu. *Entrée.*

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon, sans sel. Quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirés ensuite le lapin & petit lard de sa cuisson, & passez ce bouillon dans le coulis de lentilles; faites-le réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiés assez lié pour le servir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & servés, s'il est de bon goût, dans une terrine.

Lapin à la Bourgeoise.

Coupés-le par membres & le mettés dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis. Passés le tout sur le feu, mettés-y une pincée de farine: mouillés avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre. *Entrée.*

Quand il est cuit, & qu'il n'y a plus de sauce, mettés-y une liaison de trois jaunes.

d'œufs délayez avec un peu du bouillon, un peu de persil haché : servez assaisonné de bon goût.

Des Lapins & Laperaux.

Les lapins se servent comme les laperaux, si c'est pour ragoût où ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche ni marinés, ni en papillotes & en caisses.

Boudin de Lapin.

Hors-d'œuvre

Prenez trois demi-septiers de lait, que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entiere, thim, laurier, basilic ; faites réduire ce lait à un tiers. Quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs fois de lapins ; hachez une demi-livre de panne coupée en petits carrez, un peu de sel fin & fines épices ; mettez-y dix jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours. Quand le tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long ; ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils remfleront & feront crever votre boudin.

Quand ils seront prêts, mettez-les cuire dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, vous le piquez un peu avec une épingle. S'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits ; vous les retirez dans l'eau fraîche, & les mettez après sur un plat pour les faire griller.

Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

Laperaux en bigarrure.

Entrée.

Ayez un ou deux laperaux que vous dépouillez & vuidez ; hachez les foies pour

faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moële de bœuf, persil, ciboule & sariette hachés, sel, gros poivre. Liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du laperau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur de la braise. Coupez des filets de mie de pain de la longueur des laperaux, avec autant de filets de petit lard bien entrelardé. Couvrez-en tout le corps des laperaux, en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des laperaux. Enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré, pour les faire cuire à petit feu à la broche. Quand ils seront cuits, & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajoûterez un filet de verjus.

Des Lapins & Laperaux.

Lapin en matelotte.

Lavez.

Coupez un lapin par membres; faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre, mettez-y les membres de lapin avec le foie; passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre. Faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettez une douzaine de petits oignons blanchis. Si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts. Avant de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, & y mettez une bonne pincée de capres

Des Lapins & Laperaux.

entieres, un anchois haché. Servés avec des croûtons passés au beurre; arrosés le tout avec la sauce.

Laperaux en hachis.

Hors-d'œuvre.

Prenez les restes de laperaux rôtis que l'on a déservi de la table, levez-en toute la chair; mettés avec un peu de mouton rôti: hachés le tout ensemble. Prenez les os des laperaux que vous coupés en petits morceaux; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalottes, une demi-gousse d'ail, thim, laurier, basilic; passez-le sur le feu, & y mettés deux bonnes pincées de farine. Mouillés avec un verre de vin rouge, autant de bouillon. Faites bouillir une demi-heure à petit feu. Passés la sauce au tamis, & y mettés la viande hachée avec sel, gros poivre. Faites chauffer sans bouillir; servés chaudement. Vous garnirés, si vous voulés, le tour de hachis, avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de Laperaux aux concombres.

Hors-d'œuvre. ou Entremets.

Prenez deux gros concombres, que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez. Mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel. Faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems. Quand ils auront rendu leur eau vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés. Mettez-y deux pin-

tées de farine ; mouillez avec deux verres de bon bouillon. Laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié. Otez le bouquet, & y mettez des filets de laperaux émincés, coupés comme les concombres : faites chauffer sans bouillir ; assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour les filets, vous prenez les restes de laperaux tôtis que l'on a desservi de la table. *Des Lapins & Laperaux.*

Filets de Laperaux en salade.

Prenez de la mie de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard. Mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée. Mettez-les égoutter. Vous avez des restes de laperaux cuits à la broche, que l'on a desservis de la table ; levez-en toute la chair pour les couper en gros filets. Prenez le plat que vous devez servir ; arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de laperaux & deux anchois bien lavez & coupez en très-petits filets, & des capres entieres, si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table. *Hors-d'œuvre.*

Lapins aux petits pois.

Coupez-les par morceaux, & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez *ci-devant*, *page* 170. *Entrée.*

Lapins en papillottes.

Prenez un laperau tendre, que vous cou- *Hors-d'œuvre ou Entrée.*

Des Lapins & Laperaux.

pez par membres ; mettez-le mariner avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine. Enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors ; faites cuire à très-petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous : servez avec le papier.

Laperaux aux gîtes.

Farcissez deux laperaux avec leurs foies un morceaux de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre. Cousez-les & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez. Mettez-y des brochettes pour les faire tenir ; faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits passez la sauce au tamis ; dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les laperaux comme s'ils étoient au gîte.

Laperaux en caisses.

Coupez-les par membres, & les faites cuire en ragoût, & vous le finirez comme les pigeons en surtout, que vous trouverez *ci-dessus page 212.*

Laperaux aux fines herbes.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thim, laurier, basilic haché comme en poudre. Passez-les

sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire & reduire au point d'une sauce. Quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuits avec la fricassée ; écrasez-les & les mettez dans la sauce. Des Lapins & Laperaux.

Laperaux au gratin.

Entrée. Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées. Vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles au gratin *ci-devant page* 222.

Laperaux à l'Espagnole.

Entrée. Faites-les cuire étant coupez par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre ; ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Laperaux en galentine.

Entremets froid ou Entrée. Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez *ci-devant p.* 133. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sauce à l'Espagnole. Ordinairement on les sert pour entremets froids, pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Laperaux en hâtelet.

Coupez-les par membres, & les faites

Des Lapins & Laperaux.

cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande. Mettez refroidir ; embrochez-les à des petites brochettes ; trempez-les dans de l'œuf battu ; panez-les, & les trempez dans de la graisse pour les paner une seconde fois. Faites-les griller de belle couleur ; servez à sec avec les brochettes.

Laperaux en poupeton.

Entrée. Faites un ragoût bien lié d'un laperaux coupé par membres, avec un ris de veau, champignons. Quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez, *Page* 133. vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Laperaux roulés aux pistaches.

Entrée. Désossez à forfait un ou deux laperaux, & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre. Liez de quatre jaunes d'œufs ; étendez cette farce sur les laperaux ; roulez-les ensuite, & les ficelez. Faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni. La cuisson faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis. Mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce ; en servant sur les laperaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Laperaux en tortue.

Entrée. Vuidez un lapin ; laissez le foie, & écor-

l'amer. Déſoſſez le lapin ſeulement dans le milieu du rable ; faites un trou à la peau pour y faire paſſer la moitié du devant du lapin, il ſe trouvera renverſé, & prendra la figure d'une tortue. Ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux cloux de giroſle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre. La cuiſſon faite, paſſez-la au tamis ; dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites réduire au point d'une ſauce. Servez ſur le lapin.

Des Lapins & Lapereaux.

De la Viande noire, appellée Venaiſon.

Je ne ferai pas une grande explication ſur la viande noire ſauvage, parce qu'elle eſt fort peu en uſage chez les Bourgeois ; l'on y comprend ordinairement :

De la Viande noire.

Le Chevreuil.	Le Cerf.
Le Daim.	La Biche.
Le Sanglier.	Le Faon.
Le Marcaſſin.	

Le Cerf, la Biche, le Chevreuil, le Daim, le Faon, ſe préparent tous de la même façon. Les quartiers de devant & de derriere ſe ſervent marinés & cuits à la broche ; la marinade ſe fait avec vinaigre, ſel, poivre, un peu d'eau.

Vous les ſervez auſſi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du Sanglier & Marcaſſin.

La hure qui ſert à faire un entremets froid des plus eſtimés, ſe fait cuire comme la hure de cochon. Les pieds ſe mettent à la ſainte Menehoult comme les pieds de cochon, la teſte comme le filet.

De la Viande cuite.

Les quartiers du derriere & du devant se servent cuits à la broche, après les avoir fait mariner en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le Marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

Hâchette de toutes sortes de Viandes cuites à la broche.

Hâchette de toutes sortes de Viandes cuites à la broche

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie ou volaille ou gibier. Vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre. Faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart-d'heure. Prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain; arrangez votre viande sur de la mie de pain & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain. Faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

Du Poisson de mer & d'eau douce.

Après la description des viandes terrestres, dont je viens de demontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la varieté des

poiſſons tant de mer que d'eau douce, & les changemens que l'on en peut faire pour diverſifier nos tables, je commencerai par la marée, comme celle qui nous en fournit avec plus d'abondance.

Du Poiſſon de mer & d'eau douce.

Le Turbot.	L'Eperlan.
La Barbue.	Le Maquereau.
Le Saumon.	Le Thon & la Thonine.
L'Eſturgeon.	
L'Aloſe.	La Vive.
Le Cabiliot ou Morue fraîche.	La Macreuſe.
La Raie.	La Sardine.
La Merluche.	Le Rouget.
La Morue ſalée.	Le Harang frais.
La Limande.	Le Merlan.
Le Carlet.	L'Anchois.
La Sole.	Le Bar.
La Plie.	Le Vaudreuil.
Le Muler ou Surmulet	La Lubine.

En coquillages.

L'Ecreviſſe de mer.	Les Moules.
Les Homars.	Les Huitres.

Du Turbot & Barbue, comment accommoder.

Ils ſe préparent l'un & l'autre de la même façon.

Du Turbot & Barbue.

Vous les faites cuire dans une caſſerole de la grandeur de votre poiſſon, moitié ſaumure & moitié lait. Mettez-en ſuffiſamment pour que votre poiſſon trempe. Faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne faſſe que frémir ſur les bords; autrement le poiſſon ſe romproit. Quand il fléchit ſous les doigts, vous

Du Turbot & Barbue.

poisson est cuit; servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd au tour, pour un plat de rôt.

Barbue.

Si vous voulez le servir pour entrée, si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez le servir, & mettez dessus une sauce à l'huile. Vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines; remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le Turbot.

Vous pouvez aussi les servir avec une sauce à la Bechamel.

Faites réduire trois demi-septiers de crême à moitié; mettez-y un peu de sel, & servez dessus le Turbot.

Vous le servez encore dans une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot & Barbue en gras & maigre.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels, & coûteront moins.

Vous mettez dessus différentes sauces grasses, comme sauce,

A l'Espagnole,	& petits œufs.
Sauce hachée.	Ragoût au Salpicon.
Sauce au vin de Champagne, ou ragoût de crêtes.	Ragoût d'huitres,
	De Truffes.
Ragoût de ris de veau,	De Mousserons.

Pour

Pour le faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Des Turbot & Barbue.

Mettez dans une caſſerole une bonne poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboule, girofle. Faites bouillir le tout enſemble à petit feu une demi-heure; laiſſez-le repoſer après, & le tirez au clair. Paſſez-le au tamis; vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette ſaumure, & faites cuire dedans votre poiſſon à très-petit feu, qu'il ne faſe que frémir.

Toutes ſortes de court-bouillons blancs pour le poiſſon ſe font de la même façon.

Turbot & Barbuë cuits au gras.

Mettez-le dans une Turbotiere, avec bonnes tranches de veau, ſel, poivre; un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, & le couvrez par-tout de bardes de lard. Faites-les ſuer à petit feu, & y mettez après un verre de vin de champagne. Quand il eſt cuit, vous le ſervez avec différentes ſauces graſſes, ou ragoûts.

Si vous le voulez ſervir dans ſon naturel.

Entrées.

Quand il eſt cuit, vous le dreſſez dans le plat que vous devez ſervir; vous paſſez la cuiſſon au tamis; dégraiſſez-la, & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle eſt trop longue, faites-la réduire, & ſervez deſſus le turbot.

Si vous le ſervez de cette façon, ne mettez que très-peu de ſel dans ſa cuiſſon.

Du Saumon frais, comment l'accommoder.

Du Saumon frais.

Il ſe coupe en tranches ou bardes. Vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon

beurre, sel, poivre ; faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sauces ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Du Saumon frais.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon, avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous les servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point ; quand il se cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Entrée. *Si c'est pour entrée*, il faut l'écailler, & laisser le morceau entier comme pour rôt. Le court-bouillon pour le faire cuire, se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre ; ficelez votre poisson, & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisses.

Entrée. Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt ; mettez-le mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalotte, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre ; ensuite vous faites une caisse de papier blanc, de la grandeur des deux tranches de saumon. Frottez le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat. Mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement ; panez le dessus avec de la mie de pain ; mettez cuire au four ; ou mettez le

plat ſur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſus. Quand le ſaumon ſera cuit & le deſſus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en ſervant; ſi vous voulez y mettre une ſauce à l'Eſpagnole, il faudra dégraiſſer la cuiſſon du ſaumon avant que de la mettre.

Du Saumon frais.

De l'Eſturgeon, comment l'accommoder.

De l'Eſturgeon.

Il ſe ſert cuit à la broche; vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettrez dans une caſſerole un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, perſil, ciboule, ail, fines herbes, cloux de girofle, un demi-ſeptier d'eau, un peu de vinaigre; faites chauffer la marinade ſur le feu en la remuant.

Quand elle eſt tiéde, mettez dedans l'eſturgeon; quand il eſt aſſez mariné, faites-le cuire à la broche & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauces maigres.

Vous pouvez auſſi le faire cuire au court-bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir avec les mêmes ſauces maigres.

Eſturgeon en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard; faites-le cuire à la broche, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauces, comme à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la ravigotte; ou ragoût de truffes, morilles, mouſſerons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-

Autre.

ſervir de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, du bon bouillon.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec même ſauce, ou même ragoût que quand il eſt à la broche.

Eſturgeon en matelotte.

Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu : paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter. Prenez un morceau d'eſturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces ; mettez-les dans un plat arrangées ſans être les unes ſur les autres, avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre. Faites-les cuire à petit feu ; & à meſure qu'elles ſont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuiſſon. Otez-les du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalotte, perſil, ciboule, le tout haché. Mouillez avec deux verres de vin rouge ; faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure ; remettez l'eſturgeon dans la ſauce pour le faire chauffer ſans bouillir. Jettez-y un peu de capres hachées, & garniſſez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit ; vous aurez ſoin de les arroſer un peu par-deſſus avec de la ſauce.

De l'Aloſe, comment l'accommoder.

Les aloſes de Seine ſont eſtimées les meilleures ; vous les ſervez entieres ou par moitié. Si vous voulez les ſervir pour un plat de faſt, vuidez-les, & ne les écaillez point ;

frites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

De l'Alose.

Quand l'alose est cuite, servez-la sur une serviette, garni de persil verd.

Si c'est pour entrée, écaillez-la, & la servez avec différentes sauces, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne.

Entrée.

Vous la faites aussi frire sur le gril après l'avoir écaillée & vuidée. Fendez-la un peu par le dos, & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre: faites-la griller & l'arrosez de tems en tems avec de la marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand l'arête n'est plus rouge. Vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné du bon goût: *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capres & anchois.

Du Cabillot, comment l'accommoder.

Du Cabillot.

Le cabillot ou morue fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. *Voyez ci-devant page 241.*

Servez-le dans le même goût & même sauce, ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges.

Morue fraîche. Entrée.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez. Il faut la cizeler & l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, sel, poivre, & ciboules entieres, une gousse d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hâtelet, passez-la dans la morue

Morue fraîche.

fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & le finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere, & l'arrosez de sa marinade.

Faitez-la cuire au four.

Quand elle est cuite, retirez le hâtelet, & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût fait de cette façon: Prenez trois laitances de capres, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; faites aussi bouillir des pointes d'asperges un moment dans l'eau; mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil & ciboule. Passez-le sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit; la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême; faites lier la sauce sur le feu & servez dessus la morue.

Pour le mieux, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

De la Raie, comment l'accommoder.

De la Raie.

La bouclée est estimée la meilleure & se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus Bourgeoise se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel, après l'avoir bien lavé avec de l'eau fraîche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop: retirez-la ensuite

sur un plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté. *De la Raie. Entrée.*

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez si elle se trouve trop ferme, & que l'arête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon. Quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce au beurre avec des capres & anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir & persil frit.

Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel, & un peu de gros poivre; mettez par-dessus le beurre noir & persil frit autour.

Raie à la sainte Menehoult.

Arrachez-en la peau, & la coupez par morceaux larges de deux doigts. Faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, que vous délayés ensemble. Mouillez peu à peu avec une chopine de lait; assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois cloux de girosle, thim, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes. Faites bouillir un bon quart-d'heure; & ensuite vous y mettez votre raie pour la faire cuire. La cuisson faite trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la paner & griller, en l'arrosant avec un peu de beurre: servez à sec, & une remoulade dans une sauciere. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sauces. *Entrée.*

De la Raie. Entrée.

Raie marinée frite.

Arrachez la peau, & la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, cloux de girofle; ensuite vous l'égouttez, & essuyez pour la farine & faire frire. Servez avec persil frit.

Raie à la sauce de son foie.

Entrée. Faites-la cuire comme il est dit, *page* 247. Pour la sauce, vous la ferez de cette façon: Mettez dans une casserole persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre. Passez-les quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; ensuite un morceau de beurre, capres & un anchois hachés, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Raie au fromage.

Entrée. Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée; coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez. Faites-la cuire avec un demi-septier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, peu de sel, poivre. Faites bouillir avant que de mettre la raie. Pour la cuire il faut peu du tems; retirez-la de la sauce pour l'égoutter. Passez la sauce au tamis, & la faites réduire au point d'une

sauce liée ; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par dessus une petite poignée de fromage de gruyere rapé. Arrangez dessus les morceaux de raie ; & entre la raie, vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon, & bien égouttés, & des petits morceaux de pain frits coupés en rond. Vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement. Mettez par-dessus le restant de la sauce ; couvrez avec du fromage de gruyere rapé ou du Parmesan, si vous voulez, pour le mieux. Mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce : glacez le dessus avec une pêle, ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu ; quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez. *De la Raie.*

De la Merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par tout avec un marteau pour l'attendrir ; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau. Vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere ; retirez-la, & la mettez en morceau par feuillets. *De la Merluche.*

La sauce à la Gascogne est celle qui convient la mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & du sel, si elle est trop douce ; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, tourne en huile. *Autre.*

De la Morue salée. Entrée.

De la Morue salée, comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, des grands feuillets. Il faut la laver après l'avoir écaillée. Faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere; mettez-la après égoutter, & la levez par feuillets, ou la laissez entiere si vous voulez: mais la façon n'en est pas si propre.

Sauce. Vous la servirez avec telle sauce que vous voudrez. Mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre; délayez-la avec un peu de lait; mettez-y après du verjus en grain. Faites lier la sauce sur le feu; mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & servez.

Dans une autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil & ciboule hachés.

Morue à la Maître d'Hôtel.

Entrée. Prenez l'endroit de morue que vous voulez. Après l'avoir écaillée & lavée vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron; mettez-la sur le feu. Quand elle sera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle boût. Couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure; ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter. Mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule, hachés, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus; faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite.

Queue de Morue farcie.

Grosse Entrée. Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire

avec une chopine de lait. Faites bouillir & deſſecher ſur le feu juſqu'à ce que la mie de pain ſoit bien épaiſſe. Mettez refroidir ; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, perſil, ciboule hachée, ſel, poivre, & ſix jaunes d'œufs. Prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle eſt égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laiſſez que l'arête. Levez-la par filets ; mettez dans un caſſerole gros comme un œuf, de beurre ; avec des champignons coupez en filets, perſil, ciboule, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché. Paſſez-le ſur le feu ; mettez-y une demi-cuillerée de farine ; mouillez avec un demi-ſeptier de lait, du gros poivre : faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe. Alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs. Faites lier ſur le feu ſans bouillir, & mettez refroidir ; prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez-y deſſus l'arête de la queue, & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré. Faites un bord ſur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce ; mettez le ragoût de morue dans le milieu ; couvrez-le par-deſſus avec le reſtant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue. Uniſſez par-tout avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez avec de la mie de pain : faites cuire & prendre belle couleur au four ou deſſous un couvercle de four de campagne. Quand elle ſera cuite de belle couleur, ſervez ; les bords du plat bien eſſuyez. Vous pouvez y mettre dans le fond une ſauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié

De la Morue ſalée.

de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre : faites lier sur le feu.

De la Morue salée.

Morue à la Provençale.

Entrée. Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond de l'échalotte, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre. Arrangez la morue dessus ; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous ; & panez ensuite avec de la chapelure de pain. Mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement ; faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pêle rouge & une couvercle de tourtiere.

Morue au beurre noir.

Entrée. Faites-la cuire dans de l'eau, & égouttez ; mettez-la sur le plat que vous devez servir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre. Faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux capres & anchois.

Entrée. Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crême.

Entrée. Faites-la cuire dans de l'eau. Après qu'elle

eſt égouttée vous la lavez par feuillets ; mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre. Mouillez avec de la crême, & du lait, faites lier la ſauce ſur le feu, & y mettez enſuite les filets de morue : faites chauffer, & ſervez. *De la Morue ſalée.* Entrée.

Si vous voulez la paner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs. Dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir ; panez le deſſus, & lui faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere.

Tourte de Morue.

La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, du gros poivre, un bouquet garni ; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet, & mettez dans la tourte une ſauce à la crême comme la précédente. Entrée.

Morue en Steinkerque.

Prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez dans le fond un peu de beurre avec perſil, c boule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entieres ; couvrez le tout avec de la morue. Vous ferez pluſieurs couches de cette façon juſqu'à ce que le plat ſoit plein. Panez le deſſus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par-deſſus pour lui donner couleur. Entrée.

Morue farinée frite.

Faites-la cuire à l'eau & la levez par feuillets. Faites-la mariner & frire comme la Entrée.

raie, *ci-devant page* 248. à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

De la Morue fraîche.

Morue en beignets.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée; prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de sel; faites frire. Servez garni de persil frit.

De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.

De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon. Après les avoir écaillés, vuidés & bien lavez, essuyez-les dans un linge blanc; fendez-les sur le dos auprès de l'arête; farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair. Si vous les laissez languir sur le feu votre poisson sera molasse & gras: c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge, & les servez sur une serviette pour un plat de pôt.

Entrée.

Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile.

En gras, avec une sauce hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Entrée.

Ils se servent encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poiſſon eſt ſur le feu, ayez ſoin de l'arroſer de tems en tems avec ſa marinade, & le ſervirez après avec telle ſauce que vous jugerez à propos. *De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.*

Vous pouvez auſſi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il eſt marqué pour le turbot, *page* 241. & le ſervez après ſi vous voulez, dans le même goût que le turbot.

Solles, Limandes, Carlets & Plies entre deux plats à la Bourgeoiſe.

Après les avoir écaillez vous prenez du bon beurre que vous faites fondre. Mettez-en dans le plat que vous devez ſervir, avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre; arrangez votre poiſſon deſſus. Entrée.

Faites le même aſſaiſonnement ſur le poiſſon que vous avez fait en deſſous; couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu ſur un fourneau.

Quand il eſt cuit, ſervez à courte ſauce, & mettez par-deſſus un filet de verjus, vous pouvez auſſi après l'avoir préparé comme ci-deſſus, avant que de le faire cuire, mettre par-deſſus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

Des Eperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vuider; lavez-les bien, & les eſſuyez entre deux linges; farinez-les & les faites frire à grand feu: ſervez pour un plat de rôt. *Des Eperlans.*

Vous pouvez auſſi le ſervir entre deux plats à la Bourgeoiſe, pour entrée, comme il eſt expliqué ci-devant aux Solles, Limandes & Carlets. Entrée.

Des Surmulet & Maquereau.

Du Surmulet & Maquereau.

Le Surmulet il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu sur les deux côtes.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long au dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyez dans un linge, s'accommodent de même.

Entrée. Faites-les cuire sur le gril, si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec, sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs. Quand ils sont cuits; vous les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Entrée. *Le Maquereau* se sert encore après qu'il est grillé. Arrangez-le sur le plat que vous devez servir; fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre; mettez-le sur un fourneau, faites un petit bouillon, & servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Il se sert à la Maître-d'hôtel. Quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du Thon, comment l'accommoder.

Du Thon. Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui

peut encore se mettre pour entrée. Arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur la table, avec de bon beurre, persil, ciboule hachés, panez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais. *Du Thon.*

De la Vive, comment l'accommoder.

Après l'avoir écaillée, vuidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légérement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre. Faites-la griller & l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile; servez-la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & un peu d'eau, sel, poivre: faites lier sur le feu, & servez dessus les vives. *De la Vive. Entrée.*

Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauche hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient trop cher pour les Bourgeois.

Du Rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & en gardez les foies. *Du Rouget.*

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appellons Rouget à Paris, est appellé par d'autres, grelcot, ils ont la

Du Rouget. Entrée.

tête plus groſſe & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vuidés & lavés ſans les écailler, mettez-les cuire avec du vin blanc, un peu de beurre, ſel, poivre, un bouquet de racines & oignons. Comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

Quand ils ſont cuits retirez-les du court-bouillon pour enlever doucement l'écaille par tout hors la tête, & ſervez avec les mêmes ſauces que ci-deſſus.

De la Sardine & du Hareng frais.

De la Sardine & du Hareng. Entrée.

L'accommodage en eſt de même. Il faut les écailler & bien laver, eſſuyez-les avec un linge, & les faites cuire ſur le gril; quand ils ſont cuits, ſervez-les avec la ſauce ſuivante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, ſel, poivre, un peu d'eau; faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur les ſardines en harengs frais.

Harengs ſors à la ſainte Menehoult.

Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de harengs-ſors, coupez-leur le bout de la tête & de la queue; mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & enſuite deux heures dans un demi-ſeptier de lait. Mettez-les égoutter & eſſuyer; trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thim, baſilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre. Panez-les à meſure que vous les trempez dans le beurre, & les faites

griller légérement ; mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, deux cuillerées de verjus : dreſſez deſſus les harengs.

De la Sardine & du Hareng.

Des Anchois, & de leur utilité.

Les anchois ſont des petits poiſſons de mer que l'on nous apporte dans de petits barils qui ſont confits au ſel. Après les avoir bien lavez on les ouvre en deux pour en ôter l'arête ; ils ſervent ordinairement à faire des ſalades, & pour mettre dans des ſauces, comme ſauce au beurre en maigre ; ſauce à la remoulade ; ſauce au gras avec du coulis, & un peu de beurre.

Des Anchois.

L'on s'en ſert auſſi de frits après les avoir fait deſſaler. Vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & délayée avec du vin blanc ; ayez ſoin que la pâte ne ſoit pas trop liquide ; quand ils ſont frits, ſervez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'Anchois.

Entremets.

Prenez des tranches de pain coupées proprement, de la longueur & largeur du doigt. Faites-les frire dans l'huile ; arrangez-les dans un plat d'entremets ; mettez une ſauce par-deſſus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboule, échalottes ; le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des Merlans.

Des Merlans.

Des merlans ſe ſervent ordinairement frits après les avoir écaillés, vuidez, lavez, & eſſuyez ; ayez ſoin de leur laiſſer les foies

dans le corps. Vous le couperez légérement en cinq ou six endroits de chaque côté ; trempez-les dans la farine ; faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Des Merlans.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée en mettant par-dessus une sauce blanche avec des capres & anchois.

Entrée.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arête du milieu ; prenez les filets du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la Bourgeoise, même façon que les solles & carlets, *page* 255.

Le Bar, comment l'accommoder.

Le Bar.

Il se fait cuire au court-bouillon. Si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil verd.

Entrée.

Si c'est pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure, avec un peu d'huile, sel, poivre ; faites-le cuire sur le gril ; arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliquez ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le feu, de les couper légérement en plusieurs endroits sur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudreuil, ce que c'eſt.

Le Vaudreuil.

Le vaudreuil eſt un excellent poiſſon qui a la chair très-blanche, & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poiſſon ſe trouve à la côte de Provence ; on le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboule, tranches de citron.

Quand il eſt cuit vous le ſervez ſur une ſerviette.

De la Tontine.

De la Tontine.

La tontine eſt un fort vilain poiſſon qui n'eſt qu'en pattes ; quand on l'a lavé, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes ſervent à faire des farces, & le corps ſe fait cuire & ſe ſert comme le vaudreuil.

De la Lubine.

De la Lubine.

C'eſt un poiſſon qui ſe trouve en Bretagne, & qui eſt plus gros que la morue, on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle ſe ſert de même.

Des Ecreviſſes de mer, des Homars & des Crabes.

Des Ecreviſſes de mer, des Homars & des Crabes.

Ils ſe ſervent tous de la même façon. Faites-les cuire à bon feu l'eſpace d'une demi-heure, avec de l'eau & du ſel ; étant refroidis dans leur cuiſſon, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur. Caſſez-leur les pattes auparavant ; ouvrez l'écreviſſe ou le homar par le milieu.

Servez-les froids ſur une ſerviette & les groſſes pattes autour.

Des Moules.

Des Moules. Après les avoir bien lavez & ratiſſé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir. Vous les épluchez après une à une; ayez ſoin d'ôter les crabes ſi vous en trouvez.

Sautée. Mettez vos moules, après les avoir ôtés de leurs coquilles, dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil & ciboule hachés. Paſſez-les ſur le feu; mettez-y une petite pincée de farine; mouillez avec un peu de bouillon. Quand il n'y a plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier votre ſauce, & y mettez après un filet de verjus.

Les Moules ſervent auſſi pour un potage, après les avoir fait revenir comme il eſt dit ci-deſſus; vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous paſſez dans une ſerviette bien ſerrée crainte du ſable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, & en reſervez pour faire une liaiſon avec ſix jaunes d'œufs, que vous faites lier ſur le feu en la remuant ſans ceſſe, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaiſon dans votre ſoupe au moment que vous êtes prêt à ſervir; ſervez les moules autour du plat.

Des Huîtres.

Des Huîtres. Elles ſe mangent ordinairement crues avec du poivre. L'on en ſert auſſi dans leurs coquilles cuites ſur le gril, feu deſſous, & la pêle rouge par-deſſus. Quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites; elles s'appellent huîtres ſautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Des Huîtres. Entremets.

Vous les ouvrez, & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain ; faites-les cuire sur le gril & la pêle rouge par-dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans de l'eau fraîche ; retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis ; vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel ; mettez deux anchois hachés & les huîtres : faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Entrée.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier que vous mettez dans de l'eau chaude. Quand elle est prête à bouillir vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche ; faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur soit haché à part très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis, & lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboule, champignons hachés ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez après

avec un demi-septier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Des Huitres.

Mettez dedans cuire votre hachis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, & l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême ; servez pour entrée.

De la Macreuse.

De la Macreuse. Entrée.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui de saumon frais. Il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sauce hachée, ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons.

Macreuse en haricot.

Entrée.

Plumez une macreuse & la vuidez ; faites-la revenir sur de la braise comme une volaille que vous voulez mettez à la broche. Après l'avoir coupée en quatre vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure ; ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de sariette. Faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures. Ayez des navets que vous coupez proprement, & les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante. Faites un petit roux de farine, avec du beurre & le mouillez avec de la cuisson de la macreuse ; mettez-y cuire les navets. Les navets, & la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un

d'un petit écu; passez-les sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée; dressez la macreuse, les navets & croûtons par-dessus: arrosez avec la sauce bien dégraissée & assaisonnée de bon goût.

De la Macreuse.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

IL est tems de venir au poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous sont en usage. Nous avons:

Du Poisson d'eau douce.

Le Brochet,	La Tortue,
L'Anguille,	La Lamproie,
La Carpe,	L'écrevisse,
La Truite saumonée, & la commune,	Le Meunier,
La Perche,	Le Barbillon,
La Tanche,	Le Goujon,
La Lotte,	La Bréme,
	Les Grenouilles.

Du Brochet.

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point; ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les Poissons d'eau douce.

Mettez dans une casserole ou une poissonniere, (vous vous reglerez à cela suivant la grandeur du poisson que vous avez à faire

cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thim, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons & de carottes. Mettez le poisson cuire avec ces ingrédiens sans l'écailler (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois.) Ayez soin, autant que vous le pourrez, d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon, avec un linge; par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance, quand il sera cuit vous ne serez point en danger de le rompre.

Du Brochet.

Le Brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

Autre. Quand il est cuit & que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille & le dressez sur le plat que vous devez servir: & mettez dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Autre. Vous le servez aussi en fricassée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-le sur le feu; mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc: faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Le brochet ſert auſſi à mettre dans une matelotte. Une autrefois vous pouvez le ſervir mariné ; frit, ce ſont-là les façons les plus convenables dans le Bourgeois. *Voyez marinade de veau, comme ci-devant page* 127. De l'Anguille.

De l'Anguille.

Après lui avoir ôté la peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricaſſée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la ſervez avec une ſauce blanche, capres, & anchois, ou autres ſauces.

Vous pouvez auſſi la ſervir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitues.

Quand elle eſt groſſe, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la ſervez dans le même goût que quand elle eſt cuite ſur le gril.

Elle ſe ſert auſſi en gras de pluſieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées graſſes.

Elle eſt auſſi excellente dans les matelottes.

Anguilles aux montans de laitues Romaines.

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme ſi vous voulez la mettre cuire en fricaſſée de poulets. *Voyez ci-devant page* 260. Entrée.

Quand elle eſt preſque cuite vous avez des montans de laitues Romaines bien épluchés & cuits dans une eau blanche ; avec

un peu de sel & du beurre ; mettez-les égoutter, & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs delayez avec de la crême. Faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

De la Carpe.

De la Carpe.

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vuidée & ôté les ouies ; ne l'écaillez point.

Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue, faites-la ensuite cuire dans un court-bouillon, comme ci-devant *page 265*.

Bleu.

Quand elle est cuite servez-la sur une serviette garnie de persil verd pour un plat de rôt maigre. Toutes sortes de poissons frits & cuits au court-bouillon se servent pour un plat de rôt maigre.

Carpe en Matelotte.

Matelotte.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons ; mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tel poisson de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez des petits oignons coupez en quatre,

que vous faites cuire à moitié dans ce même roux en y mettant encore un peu de beurre. *De la Tanche.*

Enſuite vous le mouillez, moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous verſez après les oignons avec leur ſauce, dans la caſſerole où votre poiſſon eſt préparé, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni de fines herbes; vous faites enſuite cuire votre matelotte à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous ſerez prêt à ſervir, vous mettrez quelques croûtons de pain dans la ſauce, & les ſervez avec la matelote.

Quand la Carpe eſt ſeule ſans autre poiſſon, pour lors elle s'appelle étuvée : la façon eſt toujours de même.

La Carpe ſe ſert encore cuite ſur le gril après l'avoir vuidée & écaillée, avec un ragoût de farce deſſous, dont la façon ſe trouve au chapitre des légumes, *en fricaſſée de poulets*. Voyez fricaſſée de poulets, *page* 160.

Vous la coupez par tronçons; mettez-la dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, ſel, poivre. Entrée.

Quand elle eſt cuite, ſervez-la de bon goût à courte ſauce.

Elle ſe ſert auſſi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle ſeroit de trop groſſe dépenſe.

De la Truite ſaumonée, & de la commune.

La truite ſaumonée a la chair rouge, & la commune blanche. La bonté de la pre- *De la Truite.*

De la Truite.

miere est supérieure de beaucoup à la dernière ; les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge ; servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Entrée. Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Entrée. Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la Perche.

De la Perche.

Otez les ouies & vuidez-la ; ne lui ôtez que la moitié de ses œufs ; faites-la cuire dans un court-bouillon avec vin blanc.

Entrée. Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles ; dressez-la sur le plat que vous devez servir, pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si vous la servez en gras ; ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la Tanche.

De la Tanche.

Pour l'écailler il faut la limoner ; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante ; couvrez-la proprement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment ; écaillez-la en commençant par la

côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher. *De la Tanche.*

Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, & Entrée. servez avec même sauce.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceau, comme il est marqué à l'article du brochet, page 266.

De la Lote ou Barbote.

C'est un des excellens poissons d'eau douce. Il faut la limoner comme la tanche, à la reserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit; il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres. *De la Lote ou Barbote.*

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent comme d'autres poissons, Entrée. à différentes sauces. *La lote est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la farines, & la faites frire. Quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent dans les matelotes. On en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeaux piqués de lard, ou dans leur naturel, avec de bons ragoûts de crêtes ou autres tels que vous le jugerez à propos.

De la Tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer. *De la Tortue.*

De la Tortue. L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger ſeules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain; après cela retirez-les pour en détacher l'écaille: ayez ſoin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brochet, *page 266.*

De la Lamproie.

De la Lamproie. Elle reſſemble à l'anguille; il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche; enſuite vous les coupez par tronçons; faites-les frire après les avoir farinées.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons; & la ſervez avec une ſauce aux capres ou une ſauce à la remoulade bourgeoiſe.

Etuvée. Vous mettez dans une caſſerole de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre, & de la moutarde, le tout délayé enſemble; ſervez-la à part dans une ſauciere.

Des Ecreviſſes.

Des Ecreviſſes. Celles de Seine ſont eſtimées les meilleures.

Pour les connoître regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge. *Des Ecrevisses.*

Elles se mangent communement cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet ; n'en retranchez que le beurre.

Quand elles seront cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets. *Entremets.*

Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus la table, se servent une autrefois en fricassée de poulets après avoir épluché les queues & les pattes. *Hors-d'œuvre.*

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens coulis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante ; retirez-les ensuite dans l'eau fraîche ; épluchez-en les queues que vous mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures ; quand elles sont finies, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon ; laissez-les reduire presque à sec, & mettez le tout dans le coulis : goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, & vous en servez pour ce que vous en jugerez à propos, soit viandes ou poissons.

De la Tortue. L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger ſeules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain; après cela retirez-les pour en détacher l'écaille: ayez ſoin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brocher, *page 266.*

De la Lamproie.

De la Lamproie. Elle reſſemble à l'anguille; il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche; enſuite vous les coupez par tronçons: faites-les frire après les avoir farinées.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons; & la ſervez avec une ſauce aux capres ou une ſauce à la remoulade bourgeoiſe.

Matelote. Vous mettez dans une caſſerole de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre, & de la moutarde, le tout délayé enſemble; ſervez-la à part dans une ſauciere.

Des Ecreviſſes.

Des Ecreviſſes. Celles de Seine ſont eſtimées les meilleures.

Pour les connoître regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Des Ecrevisses.

Elles se mangent communement cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet ; n'en retranchez que le beurre.

Quand elles seront cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Entremets.

Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus la table, se servent une autrefois en fricassée de poulets après avoir épluché les queues & les pattes.

Hors-d'œuvre.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens coulis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servi.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante ; retirez-les ensuite dans l'eau fraîche ; épluchez-en les queues que vous mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures ; quand elles sont finies, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon ; laissez-les reduire presque à sec, & mettez le tout dans le coulis : goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, & vous en servez pour ce que vous en jugerez à propos, soit viandes ou poissons.

Des Grenouilles.

Des Grenouilles. Il faut leur couper les pattes & le corps, de façon qu'il ne reste presque que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme :

Grenouilles en fricassée de Poulets.

Hors-d'œuvre. Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon. Retirez-les à l'eau fraîche & égouttez ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bogne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire un quart-d'heure & réduire à courte sauce. Mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin ; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Hors-d'œuvre. Vous les mettez mariner crues pendant une heure, avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic ; ensuite vous les mettez égoutter, & les farinez pour les faire frire ; servez garni de persil frit. Pour le mieux, au lieu de les farine, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine delayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel : que la pate ne soit pas trop claire ; il faut qu'elle file un peu gros en la versant avec la cuillier.

CHAPITRE XI.

Des Légumes en général.

Des Légumes en général.

LEs légumes qui s'emploient en cuiſine comme graines & racines, l'uſage que l'on en peut faire, la façon de les accommoder, celle de les conſerver pour l'Hyver.

Nous avons.

Les Pois Normands.
Les Pois ordinares. & les Pois quarrés.
Les Haricots verds & les Haricots blancs.
Les Féves de marais.
Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.
Le Ris.
Le Géniévre.
Le Gruau.
Les Choux blancs.
Choux verds.
Choux de Milan.
Les Carottes.
Les Panais.
Le Perſil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Ozeille.
Poirée.
Bonne dame.
Oignons.
Poireaux.
Céleri.
Radis.
Rave.
Racine de Perſil.
Navets.
Laituës de pluſieurs eſpéces.
Laituë Romaine de pluſieurs eſpéces.
La Chicorée ſauvage, blanche & verte.
La Chicorée blanche ordinaire.
Les Cardes de Poirée.
Les Cardons d'Eſpagne.
Les Artichaux.
Les Aſperges.
Les Choux-fleurs.
Le Potiron.
Le Houblon.
Les Concombre, &
Les Epinars.

Des Légumes en général.

Les Salsifix.
Les Scorsonaires.
Les Melons.
Les Topinambours.
Les Betteraves.
Les Cornichons.
Les Champignons.
Les Capres, grosses & fines.
Les Capucines.
La Chia.
Les Truffes.
Les Morilles.
Les Mousserons.
Les Chervis.
Thim.
Laurier.
Basilic.
Sariéte.
Fenouil.
Ail.
Rocambole.
Echalotte.
La Patience.
La Bugloſe.
La Bourache.
Les Réponſes.
Le Creſſon à la noix & le Creſſon de fontaine.
La Pimprenelle.
Le Baume.
La Corne de Cerf.

Des Pois verds & des Pois ſecs.

Des Pois.

Les pois verds ſe mangent pendant trois mois, qui ſont Juin, Juillet & Août. Pour connoître leur bonté, il faut les goûter, s'ils ont un goût ſucré & tendre, qu'ils ſoient frais & nouvellement écoſſés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils ſont écoſſés.

Les plus fins ſont eſtimés les meilleurs.

Les plus tardifs ſont les pois quarrés; quoique plus gros ils n'en ſont pas moins tendres.

Les pois verds ſe ſervent avec toutes ſortes de viandes, & font d'excellens ragoûts; ils ſe ſervent auſſi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois ſecs ſervent à faire de la purée.

Petits Pois à la Bourgeoiſe.

Entremets.

Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une caſſe-

role avec un morceau de beurre, un bouquet de perfil & ciboule, une laitue pomée coupée en quatre ; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu pendant une heure & demie. *Des Pois.*

Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a preſque plus de ſauce, mettez-y un peu de ſucre, très-peu de ſel fin ; mettez-y après une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême : faites lier ſur le feu & ſervez. Il y en a qui ne mettent point de crême ni d'œufs, & les ſervent ſimplement avec leur ſauce qui doit être courte.

Uſage des Pois ſecs.

Les pois Normands ſont eſtimés les meilleurs, parce qu'ils ne ſont point piqués de vers, & plus tendres à cuire.

Ils ſervent à faire de bonne purée les jours maigres ; à donner du corps dans les potages.

Cette purée ſert encore à mettre deſſous des harengs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous paſſez les pois dans une paſſoire ; vous la fricaſſez avec du beurre, perfil & ciboule, hachés, aſſaiſonnés de ſel & poivre.

Petit ſale aux pois. Faites cuire la viande avec les pois & de l'eau ; ayez ſoin de faire deſſaler à moitié la viande pour que votre purée ſoit d'un bon goût ; mettez-y auſſi deux racines, autant d'oignon, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois ſont cuits, paſſez-les en purée, & les ſervez ſur la viande.

Nous avons encore les pois ſans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils ſont bien tendres & verds,

vous les faites cuire avec leurs cosses comme les petits pois ci-devant.

Des Pois.

Des Haricots verds.

Des Haricots Entremets.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts ; lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés. Faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu ; mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon bouillon, & du sel : faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayez avec du lait, & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras ; à la place de liaison, vous y mettez du coulis & jus de veau.

Des Haricots verds, comment les confire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâques.

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux. Epluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure ; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils ſont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter. Après qu'ils ſont bien eſſuyez, mettez-les dans les pots qui leur ſont deſtinés, qui doivent être bien propres; mettez par-deſſus de la ſaumure juſqu'au bord du pot. *Des Haricots*

Vous y mettez enſuite du beurre fondu, à moitié chaud, qui ſe fige deſſus la ſaumure, & empêche les haricots de prendre de l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid; bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en ſervir.

La ſaumure ſe fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la ſaumure ſur le feu juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu; laiſſez-la enſuite repoſer pour la tirer au clair, & vous en ſervez comme il eſt dit ci-deſſus.

Pour les faire ſécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites auſſi cuire un quart-d'heure. Quand ils ſont égouttés enfilez-les avec une aiguille & du fil; pendez-les au plancher dans un endroit ſec, ils ſe conſerveront longtems de cette façon.

Quand vous voudrez vous en ſervir, faites-les tremper dans de l'eau tiéde juſqu'à ce qu'ils ayent repris leur premiere verdure; vous les faites enſuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Obſervez la même façon pour les haricots confits.

Des Haricots

Des Haricots blancs.

Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau; quand ils sont cuits, vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites rouſſir, & y mettez enſuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il eſt cuit mettez-y les haricots, avec perſil, ciboule, hachés, ſel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure, & ſervez.

Les haricots au gras ſe font de la même façon: à la place de beurre, vous vous ſervez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils ſe ſervent auſſi en gras en entremets ou pour entrée, ſi vous voulez les mettre deſſous un gigot de mouton rôti.

Des Féves de marais.

Des Féves.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi quart-d'heure pour ôter leur âcreté.

Communement elles ſe mangent dérobées; la façon de les accommoder après eſt de même.

Mettez-les dans une caſſerole avec du beurre, un bouquet de perſil, ciboule, & un peu de ſariette; paſſez-les ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, un peu de ſucre, gros comme une noix, mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles ſont cuites, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait; ſervez pour un plat d'entremets.

Des Lentilles.

Des Lentilles.

Des lentilles ordinaires choisissez les larges & d'un beau blond ; après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau ; quand elles sont cuites fricassez-les, comme les haricots blancs.

Hors-d'œuvre.

Les lentilles à la Reine sont très-petites ; on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, & le goût plus excellent.

Coulis de Lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées ; faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire. Quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût ; & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du Ris.

Du Ris.

Il sert à faire des potages gras & maigres, & des entrées.

Il se mange communement au lait. *Le potage gras* est expliqué au comencement de ce livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiéde ; & frotté fort dans vos mains

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérement qu'un légume de domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau

Du ris. de beurre, du jus d'oignons juſqu'à ce que votre ris ait aſſez de couleur. Faites-le cuire à petit feu pendant trois heures; aſſaiſonnez-le de bon goût.

Quand il eſt cuit, ſervez-le, ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le ſervir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris eſt cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec ſix jaunes d'œufs; faites-les lier ſur le feu, & entretenez cette liaiſon chaude.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-la dans le ris.

Le ris au lait ſe fait après l'avoir bien lavé: faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec un peu d'eau pour le faire crever; mettez-y enſuite petit-à-petit, du lait chaud juſqu'à ce qu'il ſoit cuit: vous l'aſſaiſonnerez de ſel & de ſucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du Genièvre.

Du Genièvre. L'on ne s'en ſert en cuiſine que pour des viandes que l'on veut mettre au ſel, comme une piéce de bœuf à l'écarlatte.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous ſalerez du porc frais; cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du Gruau.

Du Gruau. C'eſt une farine d'avoine groſſiérement moulue, celui de Bretagne eſt le plus eſtimé.

L'on s'en ſert pour les perſonnes qui ont la poitrine foible; c'eſt un reméde très-rafraîchiſſant.

Pour vous en ſervir, prenez une chopine d'eau ou de lait; mettez-y plein une cuil-

lerée à bouche de gruau ; faites-les bouillir doucement un quart-d'heure : tirez-le après au clair pour le boire ; vous y mettrés un peu de sucre si vous voulez. *Du Gruau*

Des Choux.

Les choux blancs, les choux verds, & ceux de Milan s'accommodent tous de même. L'on s'en sert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande. *Des Choux.*

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous le coupez par quartiers, après les avoir lavés. Faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau ; mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne. Retirez-les après dans de l'eau fraîche ; pressez-les bien, & les ficelez : mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec. *Entrée.*

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, cloux de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse ; dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis, assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux, tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous servirez, faites-la bouillir deux minuttes dans de l'eau pour lui faire jetter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Des Choux.

Les Choux se mangent aussi à la Bourgeoise ; étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

Choux à la Bourgeoise.

Manœuvre.

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du Canard farci, *page* 193. remettez après les feuilles l'une sur l'autre comme si le chou étoit entier, ficelez-le par tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, *page* 38. Assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit & retiré de la braise, pressez-le légérement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse ; coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez pas-dessus un bon coulis.

Des Choux-fleurs.

Les Choux-fleurs sont une espée de choux dont la graine nous vient d'Italie, la légume en est assez bonne, ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, mettez-y avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre & du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez des-

sus, *en gras*, une sauce au coulis, où il y ait un peu de beurre dedans, *& en maigre* une sauce blanche. *Des choux.*

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux Choux-fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez-les dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs dessus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en dessous, & les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une ruelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire le jaune & les blancs, point de crême ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs & la faites bien entrer avec les doigts, faites-les cuire avec bon bouillon, assaisonné de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, & qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir, ôtés les bardes de lard & mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, & servez pour entrée.

Des Choux.

Choux à la Flamande.

Hors-d'œuvre. Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, retirez-le de l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau, coupez les trognons & les ficelez, faites-le cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre, quand il eſt preſque cuit, mettez-y quelques ſauciſſes cuire avec; quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre; mettez-le dans le fond du plat où vous voulez ſervir les choux, les ſauciſſes & les oignons autour, que le tout ſoit bien eſſuyé de la graiſſe; degraiſſez la ſauce du chou, ſi vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre ſauce ſoit courte & de bon goût, & ſervez deſſus.

Choux en ſurpriſe.

Hors-d'œuvre. Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, preſſez-le bien dans vos mains ſans en rompre les feuilles, vous le mettrez enſuite ſur une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon & à la place du trognon vous y mettrez des marrons & des ſauciſſes, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroiſſe y avoir quelque choſe dedans; ficelez bien le chou & le faites cuire dans une petite braiſe légère faite avec du bouillon, peu de ſel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet

quet, quand il eſt cuit, mettez-le égoutter, & ſervez avec une bonne ſauce où il y ait du beurre. *Des Choux.*

Des Carotes & Panais, que l'on comprend ſous le nom de racines.

L'on s'en ſert ordinairement pour mettre dans toutes ſortes de potages, pour des braiſes, pour des coulis; vous ſervez auſſi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; *l'on garnit* de petites entrées avec les ragoûts de racines. *Des Racines.*

Pour lors vous les coupez de longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une caſſerole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de ſel.

Quand elles ſont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la ſauce, & ſervez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon, que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine, quand l'oignon eſt preſque cuit; mouillez-le avec du bouillon & la rachevez de cuire, vous avez enſuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons, aſſaiſonnez-les de ſel, & gros poivre, un filet de vinaigre; en ſervant mettez de la moutarde.

Racine à la Crême.

Prenez de groſſes racines bien tendres, eſſuyez & lavez-les, mettez-les blanchir une *Entrée de mets.*

Des Racines.

demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux cloux de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Du persil & Ciboule.

Du Persil & Ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut voir dans les différens aprêts qui sont marqués dans ce Livre de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire en particulier.

Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame.

Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe & des ragoûts de farces. Les personnes ménagéres en doivent confire l'Eté pour l'Hyver; quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'est si aisé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'Ozeille, Cerfeuil, Poirée, Bonne-Dame, Pourpier, des Concombres; si vous êtes dans le tems, persil, ciboules, mettez de ces herbes à proportion de leur force. Après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hacherez & les presserez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, & qu'il n'y reste point d'eau, après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur sont destinés qui doivent être bien propres. *Du Cerfeuil, Oseilles, Poirée, Bonne-Dame.*

Mais moins l'on en fait de consommation plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entierement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiéde, vous le mettrez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais, ces sortes d'herbes se conservent jusqu'a Pâques, & sont d'une grande utilité dans l'Hyver.

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, & vous avez de la soupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, *& vous en servez*, soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poissons cuit sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire les herbes, eſt ſur la fin de Septembre.

De l'Oignon.

De l'Oignon. Il eſt d'une grande utilité en cuiſine, quand on s'en ſert avec modération, il entre dans beaucoup de potages, dans le jus & coulis; le petit oignon blanc eſt le plus eſtimé pour faire des ragoûts; pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-les après dans l'eau fraîche, & leur ôtez la premiere peau. Faites-les cuire dans du bouillon.

Quand ils ſont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la ſauce, aſſaiſonnez-les de bon goût, & les ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils ſont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils ſe mangent en ſalade, avec ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du Poireau.

Du Poireau. Il eſt inutile en cuiſine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du Céleri.

Du Céleri. Quand il eſt bien blanc & tendre, il ſe mange en ſalade avec une rémoulade de ſel, poivre, huile, vinaigre & moutarde, *l'on s'en ſert* auſſi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en eſt fort, & domine ſur toutes les autres légumes.

Si vous voulez les ſervir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-

le dans l'eau fraîche, preſſez-le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis, aſſaiſonnez-le de bon goût, ayez ſoin de le dégraiſſer. *Du céleri.*

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des Radis & Raves.

Ils ne ſont bons en cuiſine, que pour ſervir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une ſoupe. *Des Radis & Raves*

De la Racine de Perſil.

L'on ne ſe ſert de la racine de perſil que pour mettre dans le pot; il en faut mettre très-peu, parce qu'elle eſt d'un goût très-fort, & point bonne pour les perſonnes qui ſont échauffées. *De la Racine de Perſil*

Des Navets.

Ils ſe mettent dans le pot, & ſervent auſſi à faire de bon potage, ſi vous voulez garnir avec le plat à ſoupe, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur. *Des Navets.*

Ils ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande; coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils ſont cuits & aſſaiſonnés de bon goût, dégraiſſez le ragoût, ſervez deſſous la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braiſe.

Si vous voulez une façon plus ſimple; c'eſt

de mettre cuire les navets avec la viande. Quand elle eſt à moitié cuite, dégraiſſez le ragoût & l'aſſaiſonnez de bon goût.

Des Navets.

Si cette derniere façon n'a pas ſi bonne mine, elle eſt moins coûteuſe, & pas ſi embarraſſante.

Des Laituës Pommées & Romaines.

Des Laituës Pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes eſpéces de laituës pommées & romaines, il ſuffit qu'elles ſe mangent toutes en ſalade quand elles ſont belles & tendres.

Elles ſe ſervent auſſi en ragoût & à garnir des potages.

De telle façon que vous le mettiez après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart-d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, preſſez-les dans vos mains, ſi c'eſt pour un potage, vous les ficelerez & les ferez cuire avec bon bouillon, & les ſervirez autour du plat à ſoupe, le bouillon où elles ſont cuites vous ſervira à mettre dans votre potage.

Si c'eſt pour entrée, après les avoir preſſées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis aſſaiſonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à ſervir, dégraiſſez le ragoût & le mettez deſſous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laituë ſont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viandes; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau, où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines, & un peu de beurre & du ſel.

Quand ils ſont cuits, vous pouvez les ſervir en maigre avec une ſauce blanche, ou

avec une liaison de jaunes d'œufs & du lait, comme une fricassée de poulets. *Des Laituës Pommées & Romaines.*

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laituës Pommées farcies.

Entrées.

Ayez des laituës pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laituë sans les separer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laituës, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braise, quand elles sont cuites vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain, & frire. Etant farcies de cette façon, & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la Chicorée sauvage blanche, & de la verte.

De la Chicorée sauvage.

La Chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, & à faire des décoctions de médecine.

De la Chicorée sauvage.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoûts après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis si vous en avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût, & dégraissée, mettez-y un peu d'échalotte pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Entremets.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême, & servez-la dessous des œufs molets.

Des Cardes-Poirées.

Des Cardes-Poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Entremets.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites-la lier sur le feu, & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit trop épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, & le remettrez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des Cardons d'Espagne.

Des Cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiéde pour les éplucher; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, & le servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée & d'un beau blond.

Entremets.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes de poirées.

Des Artichaux.

Des Artichaux.

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que lon en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je ne me suis proposé de donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les artichaux se mangent communement après avoir coupé le verd de dessous, & coupé à moitié les feuiles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez du bon

coulis, & y mettez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu, & la mettez dans les artichaux.

Des Artichaux.

Si c'eſt en maigre, vous mettez à la place une ſauce blanche. Ces *mêmes artichaux* étant cuits à l'eau & refroidis, ſe mangent à l'huile avec ſel, poivre & vinaigre.

Entremets.

Si vous les voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une caſſerole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, ſel, poivre; faites-les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, & ſervez avec du perſil frit.

Entremets.

Etant coupez de la même façon; faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricaſſée de poulets, *ci-devant page 160.*

Quand ils ſeront cuits, vous y mettrez une liaiſon, & les ſervirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en faire ſécher pour l'Hyver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laiſſez au cul que ce qui eſt bon à manger, jettez-les dans l'eau juſqu'à ce que vous les ayez tous accommodez, faites-les enſuite cuire dans de l'eau juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin aiſément, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils ſont bien propres, vous les mettez égoutter.

Si c'eſt pour ſécher, vous les mettrez ſur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud. Si vous pouvez y tenir la main ſans qu'il vous brûle, cela ſuffit.

Quand ils ſont ſecs, vous vous en ſer-

virez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans l'eau tiéde.

Des Artichaux.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confits, & vous observerez la même façon; *les artichaux* violets, tendres, & les petits verds, se mangent à la poivrade. On les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la Barigoulie.

Prenez trois ou quatre artichaux suivant leur grosseur, ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, & réduire entierement la sauce; quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole, vuidez-les de leur foin, & mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles; si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Entremets.

Artichaux au verjus de grain.

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de dessous, & coupé à moitié les feuilles de dessus; faites-les cuire

Entremets.

Des Artichaux. dans une petite braise, assaisonnez légérement, mettez-les égoutter, & vuidez de leur foin, servez-les avec une sauce faite de cette façon : Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu, quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sauce, & servez les artichaux pour entremets.

Artichaux tournés.

Entremets. Prenez six artichaux de bonne grosseur, & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul d'artichaux pour qu'il soit coupé également, & nanticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, & les faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin ; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches ; quand ils seront cuits, vous les retirez pour les essuyer avec un linge : dressez-les dans le plat, & servez dessus une sauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

Des Asperges.

Des Asperges. Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoût pour garnir des entrées de viande & de poisson, pour garnir des potages, & se servent communément

pour entremets avec une ſauce.

Des Aſperges.

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du ſel, un demi-quart-d'heure ſuffit, pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dreſſez après ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauce.

Si c'eſt en gras, vous prenez du bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſur le feu & la mettez deſſus les Aſperges.

Si c'eſt en maigre, mettez deſſus une ſauce blanche, ces *mêmes Aſperges* étant cuites à l'eau & refroidies, ſe mangent à l'huile, vinaigre, ſel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles ſont cuites à l'eau, & bien égouttées, mettez-les dans une bonne ſauce, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'eſt pour un potage, prenez-en des petites, n'y mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en petits paquets, & les faites cuire dans de bouillon que vous deſtinez pour votre potage.

Quand elles ſont cuites, garniſſez avec le bord du plat.

Aſperges en petits pois.

Etre-mets.

Après les avoir coupées de la groſſeur des petits pois, & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les

petits pois à la demie Bourgeoise, n'en retranchez que les laitues: *Voyez page 278.*

Des Asperges.

Du Potiron & Citrouille.

Du Potiron & Citrouilles

Ils ne sont d'autre usage en cuisine, que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain; & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, c'boule, sel, poivre, quand il a bouilli un quart-d'heure, & qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

Du Houblon.

Du Houblon. Entremets.

Il ne se mange ordinairement que dans le Carême pour une salade cuite.

Vous les faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel, quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus sel, poivre, huile & vinaigre.

Des Concombres.

Des Concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-les tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un

peu de sel, pendant deux heures en le retournant de tems en tems, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, & vous la presserez encore avant que de le mettre dans la casserole. *Des Concombres.*

Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni, quand il est cuit mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre, quand ils seront passez sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, étant cuit & sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs molets dessus ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand ils sont cuits, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres, doivent les choisir petits & pas trop mûrs, rangez-les dans des pots, & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des Salsifix & Scorsoneres. *Des Salsifix & Scorsoneres.*

Les Salsifix & les Scorsoneres s'accommodent de la même façon; vous les ratissez *Entremets.*

& les lavez, faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sauce blanche.

Des Salsifix & Scorsonneres.

Des Epinars.

Des Epinars. Entre-

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les retirez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême vous y mettez un bon coulis & jus de veau, quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des Melons.

Des Melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron, la queue courte & grosse, en le pressant sous la main, qu'il soit ferme & non molasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Des Topinambours.

Des Topinambours.

Ils sont fort peu estimés; ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des Bettes-Raves.

Des Bettes-Raves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade & en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des Cornichons.

Des Cornichons.

Les Cornichons d'Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte; ils servent à garnir des salades cuites: l'on en fait aussi des ragoûts, vous les faites bouillir un instant dans l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bone sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de Bled de Turquie.

Vous prenez du Bled de Turquie qui soit encore en moele & tout verd, faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettrez confire, vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques cloux de girofle & du sel, mettez la saumure toute bouillante sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure & la remettrez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous couvrirez vos pots & les serrerez pour vous en servir de même façon que les cornichons, vous observerez la même chose.

Des Champignons, Morilles & Mouſſerons. Entremets.

Des Champignons, Morilles & Mouſſerons.

Les Champignons les meilleurs ſont ceux qui viennent ſur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en eſt pas de même des morilles & mouſſerons qui naiſſent dans les bois & ſe trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars & Avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire ſécher, après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un inſtant dans de l'eau; quand ils ſont égouttés, mettez-les ſécher dans le four, que la chaleur en ſoit très-douce; étant ſecs, mettez-les dans un endroit qui ne ſoit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

Les Champignons ſe font ſécher de la même façon; *les morilles*, *Mouſſerons & Champignons* ſe ſervent tous de la même façon, & entrent dans une infinité de ſauces & ragoûts.

Si vous voulez en ſervir pour entremets à la créme, vous les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule; quand ils ſont paſſés ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec de l'eau chaude, un peu de ſel & un peu de ſucre.

Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez ſervir, & votre ragoût par-deſſus.

Si vous voulez faire de la poudre de cham-

pignons, *morilles & mouſſerons*, quand ils ſont bien ſecs, comme il eſt dit ci-deſſus, il faut les piler bien fins, & vous pourrez vous en ſervir dans tous les ragoûts où il entre perſil & ciboule hachés.

Des Champignons, Morilles & Mouſſerons.

Des Capres, groſſes & fines.

Les fines ſervent à garnir des ſalades cuites, & à mettre entieres dans les ſauces; les groſſes ſervent pour les ſauces où il faut des capres hachées.

Des Capres.

Des Capucines & la Chia.

Les Capucines ſont des fleurs rouges qui ſe mangent en ſalade & en font l'ornement.

La Chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, ſe mangent de la même façon.

Des Capucines & la Chia.

Des Truffes.

Les groſſes ſont les plus eſtimées; celles qui viennent du Périgord ſont les meilleures.

Des Truffes.

Elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, aſſaiſonnées de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Entremets.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiéde, & bien frotter avec une broſſe, qui ne reſte point de terre autour.

Quand elles ſont cuites vous les ſervez pour entrements dans une ſervietre.

La Truffe eſt excellente dans toutes ſortes de ragoûts, ſoit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées, c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemes que vous pouvez ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſéches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée, & l'on n'eſt plus guére dans cet uſage préſentement.

Des Truffes.

Truffes à la Maréchal.

Entremets.

Prenez de belles Truffes bien lavées & frottées avec une broſſe; mettez chaque Truffe aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, enveloppée de pluſieurs morceaux de papier dans une petite marmite ſans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude, pendant une bonne heure, & les ſervirez chaudes dans leur naturel.

Des Chervis.

Des Chervis.

Il y en a qui les ratiſſent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en ſont plus délicats; d'autres ſe contentent de les laver & de rompre le dur.

Entremets.

Faites-les cuire avec de l'eau & du ſel, il ne faut qu'un quart-d'heure pour leur cuiſſon, mettez-les après égoutter & les trempés dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel, qu'elle ne ſoit pas trop claire, en tenant votre cuillier en lair, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les ſervez pour entremets.

Du Thim, Laurier, Baſilic, Sariete & Fenouil.

Du Thim, Laurier, Baſilic, Sariete & Fenouil.

Le Thim, Laurier, Baſilic ſervent à mettre dans tous les bouquets où il eſt dit de mette des fines herbes; la Sariete ne ſert pas beaucoup que pour les féves de marais; le fenouil ſert pour les ragoûts au fenouil; vous les faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il eſt égoutté, vous le mettez ſimplement ſur la viande qui lui eſt deſtinée,

sans qu'il trempe dans la sauce ; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

Du Thim, Laurier, &c.

De la Patience, Bugloſe & Bourache.

Elles ne ſont en uſage en cuiſine que pour faire des bouillons rafraîchiſſans, avec un petit morceau de veau & point de ſel.

De la Patience &c.

Du Creſſon à la noix, Creſſon de fontaine, Eſtragon, Beaume, Corne de cerf & Pimprenelle.

Le creſſon de fontaine ſe ſert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche ; vous l'aſſaiſonnez de ſel, & peu de vinaigre.

Du Creſſon à la noix, Creſſon de fontaine, Eſtragon Beaume, Corne de cerf & Pimprenelle.

Le creſſon à la noix, cerfeuil, l'eſtragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle ſervent pour des garnitures de ſalades ; *l'on en fait auſſi* avec de petites ſauces vertes.

Vous mettez de tout ſuivant ſa force, peu de baume & d'eſtragon, ces herbes ſont très-fortes ; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien preſſer, hachez-les très-fines, & les mettez dans un bon coulis pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos.

De l'Ail, Rocambole & Echalotte.

Vous vous en ſervez pour les ragoûts & ſauces qui ont beſoin d'être relevées, ainſi qu'il eſt marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque ſauce particuliere.

De l'Ail, Rocambole & Echalotte.

CHAPITRE XII.

DES OEUFS.

Des œufs.

APrès la viande rien ne fournit une plus grande diverſité en cuiſine que les œufs, c'eſt un aliment excellent & nourriſſant, que le ſein & le malade, le pauvre & le riche partagent enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine, les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempérament chaud & bileux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere ; s'ils ſont clairs & tranſparens, c'eſt une bonne marque.

Quandils ſont piquez, mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur proprieté avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant eſt bon pour les perſonnes enrhumées, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la geſſure des lévres.

La coque d'œuf brûlée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents, elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement

de ſang : *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon, pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & reduite en cendre, du bithume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf. *Des Oeufs.*

Comme la proviſion des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hyver ils ſont chers, les perſonnes ménageres qui ont des poules doivent en amaſſer l'été pour l'hyver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet mettez-les dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, la cave leur eſt bonne, quand elle n'eſt point humide ; mettez-les dans une futaille dans l'été avec de la paille, en hyver changez-les pour les mettre avec du foin ; il y en a qui ſe ſervent de ſciure de bois, de chaume, & d'autres des cendres.

Il eſt tems de venir préſentement aux différences façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût Bourgeois.

Des Oeufs molets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau, (c'eſt-à-dire, caſſez dans de bouillante) ne ſe font pas biens ronds quand ils ne ſont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les ſacrifier de cette façon, voici qui ſuppléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-là bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juſte, & les retirez promptement dans l'eau fraîche ; il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre ; par ce moyen le blanc ſera *Hors d'œuvre.*

cuit & le jaune tout molet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles; *vous les servirez entiers.*

Des Oeufs.

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capres & anchois, sauce au verjus de grain, sauce Robert, sauce ravigotte, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes poirées, ragoût de céleri, ragoût de laituës, ragoût de chirorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Oeufs de toutes les façons Bourgeoise.

Hors-d'œuvre.

Tout le monde sçait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette, de cette façon ils sont immanquables.

Des Oeufs brouillés de plusieurs façons.

Entremets.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez, faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de Légumes. Des Oeufs.

Soit céleri, laituë, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoûts dans vos œufs, & les brouillerez tout comme les autres.

Si c'est au verjus, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressez dans le plat que vous devez servir.

Des Oeufs frits de toutes façons.

Entrez mets.

En gras, vous les faites frire avec du sain-doux, *& en maigre* vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële, quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites en-sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs molets, même sauce & même ragoût, *page* 311.

Hors-d'œuvre.

Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu, quand il ne crie plus, vous avez des œufs cassez dans le plat, & assaisonnez de sel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire, passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec un filet de vinaigre dessus.

Oeufs à la Bagnolet.

Entrez mets.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une

casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce & servez sur les œufs.

Des Oeufs.

Les Oeufs au plat, autrement dits au miroir.

Hors-d'œuvre.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par tout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pelle rouge, & servez.

Oeufs au lait.

Entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poissons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit, passez la pelle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Oeufs à la Duchesse.

Entremets.

Faites bouillir trois demi-septiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, pralinès, citron confit, massepain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettez avec une cuillere & en pochés deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter, & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir;

mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent ; dressez la sauce sur les blancs d'œufs. *Des Oeufs.*

Oeufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce, *page* 291.

Des Omelettes de toutes façons.

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, & mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la renversez dans le plat que vous devez servir ; ceux qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin. Entremets.

Si vous voulez faire des Omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espéces que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût soi cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir. Entremets.

Quand il est froid, vous les hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poële comme les autres, vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue

& chicorée, se font différemment.

Des Oeufs. Vous ferez des ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Hors-d'œuvre.

Entremets. *Omelettes de harangs-sorets*, ouvrez-les par le dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettrez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres : *celle au jambon se fait de la même façon.*

Des Oeufs à la tripe, aux concombres.

Hors-d'œuvre. Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupez par tranches en quatre, & y mettez du lait; faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût, & servez. *Les autres se font en retranchant les concombres.*

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits quarrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez

des œufs durs coupez en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre. Servez à courte sauce. Des Oeufs.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez ensuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, assaisonnez avec du sel & du gros poivre ; quand votre oignon est cuit & la sauce réduite, vous avez une omelette bien séche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

Oeufs au gratin.

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie du pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu ; faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire doucement, passez la pelle rouge dessus, quand ils seront cuits, le jaune molet, servez. Entremets.

Oeufs brouillés à la Coque.

Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere que vous voulez servir d'œufs ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans Hors-d'œuvre ou Entremets.

sa longueur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez-les proprement par un bout pour les vuider, brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & vous les remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égoutées, dressés-les sur les mies de pain.

Des Oeufs.

Oeufs à la Huguenotte.

Entremets. Prenez le plat que vous devez servir, & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pelle rouge & les servez à demi molets.

Oeufs en Tymbales.

Entremets. Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou petites tymbales de cuivre, vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayés avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans un gobelet; il ne faut pas les emplir, mettez-les cuire au bain-marie, que l'eau boulle doucement; quand ils sont fermis, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

Oeufs en salade.

Entremets. Hachez un peu une laituë que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez dessus

en ſimétrie des œufs durs coupez en deux & autour de la fourniture de ſalade ; aſſaiſonnez d'huile, vinaigre, ſel, gros poivre. *Des Oeufs*

Oeufs au petit lard.

Entremets.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez dans une caſſerole ſur un feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, ayez ſoin de le retourner ; enſuite vous verſez le lard fondu dans le plat que vous devez ſervir avec deux cuillerées de jus, caſſez deſſus ſept ou huit œufs, mettez-y auſſi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de ſel, faites cuire ſur un petit feu, paſſez la pelle rouge deſſus. Servez à demi-molets.

Oeufs en peau d'Eſpagne.

Entremets.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus, avec ſix œufs blancs & jaunes, ſel, gros poivre, paſſez-les au tamis & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir : faites-les cuire au bain-marie ; quand ils ſeront pris, en ſervant, coupez-les avec quelques coups de couteau, & mettez deſſus un jus clair.

Oeufs en filets.

Hors-d'œuvre.

Paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons, coupez en filets avec une petite pointe d'ail, quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une ſauce ; enſuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupez en filets & les jaunes entiers ; faites bouillir un moment, & ſervez.

Des Oeufs. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Oeufs à la Crême.

Mettez dans le plat que vous devez ſervir un demi ſeptier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, ſel, gros poivre, faites-les cuire, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Servez à demi-molet.

Oeufs au Fromage.

Entrets mets.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de fromage de gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, perſil, ciboule hachés, un peu de muſcade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu en le remuant juſqu'à ce que le fromage ſoit fondu; enſuite vous y mettrez ſix œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain ſur les bords du plat.

Oeufs frits.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune, aſſaiſonnez de perſil, ciboule, ſel, gros poivre, à meſure que vous les faites vous les étendez ſur un couvercle de caſſerole & les roulez bien ſerrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire ſix morceaux des trois; enſuite vous les trempez dans un œuf battu & les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de perſil frit.

Oeufs au Pain.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans une caſſerole une demi-poignée de mie de pain avec un poiſſon de crême, ſel, poivre, un peu de muſcade; quand le pain a bû toute la crême, caſſez-y ſix œufs & les battez enſemble pour en faire une omelette.

Oeufs au Gratin au Parmesan.

Des Oeufs. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Metez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf, de la mie de pain avec un peu de fromage de parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan rapé, faites cuire & passer la pelle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi-molets.

Oeufs à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyére, ensuite huit ou dix œufs; assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Oeufs grillés.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le

gril, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Servez-les le jaune à demi-molet avec les caiſſes.

Des Oeufs.

Oeufs à l'Ail.

Hors-d'œuvre. Ayez dix gouſſes d'ail cuites un demi-quart-d'heure dans l'eau ; pilez-les avec deux enchois, une bonne pincée de capres, enſuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de ſel, gros poivre, mettez cette ſauce dans le fond du plat que vous devez ſervir & des œufs durs deſſus arrangés proprement.

Oeufs à la Jardiniere.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une caſſerole quatre ou cinq gros oignons coupez en filets avec un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits ; enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez enſemble ; mettez le tout dans le plat que vous devez ſervir pour le mettre cuire ſur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

Oeufs en Surtout.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec perſil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché ; paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-ſeptier de lait, ſel, gros poivre ; faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée, & vous y mettrez ſept œufs durs coupés en quatre ; faites leur faire

un bouillon & les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, faites un omelette de ſix œufs que vous mettez deſſus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui eſt deſſous, frottez le deſſus de l'omelette avec du beurre chaud, panez-la de mie de pain, & l'arroſez encore de beurre, faites prendre couleur deſſus un couvercle de tourtiere. Des Oeufs.

Oeufs à l'eau.

Entremets. Prenez une caſſerole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure, mettez-la enſuite refroidir & caſſez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, ils ſont ſuffiſans ſi votre plat d'entremets eſt petit, s'il eſt grand vous en mettrez davantage; vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, paſſez enſuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir; pour être bien fait, ils doivent être un peu tremblans ſans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

Voilà ſuffiſamment de différentes façons d'œufs dans le goût Bourgeois pour diverſifier le goût de ceux qui les aimeront, ſans m'étendre ſur une infinité d'autres qui deviendroient coûteuſes & embarraſſantes pour les perſonnes qui ne ſont pas au fait, & me feroit ſortir du plan que j'ai pris de n'écrire que des mets faciles à faire, & de peu de dépenſe.

Des Oeufs. En maigre toutes ſortes d'œufs dans le beſoin ſe peuvent ſervir indifféremment pour hors-d'hœuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du Beurre, Fromage, Laitage, & Epiceries.

VEnons préſentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries néceſſaires à la cuiſine, & celles dont on fait uſage ſont, le Sucre.

Le Sel, & Salpêtre.
La Muſcade.
Les Cloux de girofle.
Le poivre fin & Poivre concaſſé.
La Fleur de Muſcade.
Maſſis.
Le Citron.
Gingembre.
Cannelle.
Coriandre.
Le Geniévre.
Le Safran.
La Moutarde.
Les Piſtaches.
Les Amandes douces & amères.
Le raiſin de Corinthe.
Le Verjus.
Le Vinaigre rouge & blanc.
L'huile fine & commune.
L'Orange aigre.

Du Beurre.

Du Beurre. Comme la bonne qualité du beurre eſt très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre ſe fait ſentir, il eſt néceſſaire qu'une Cuiſiniere s'attache à bien connoître, & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Du Beurre.

Le meilleur eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'eſt pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agréable, il y a des beurres d'un jaune falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appellée barbote, ce jaune eſt plus foncé que celui qui eſt naturel au beurre, & ſe diſtingue aiſément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & ſentir s'il n'a point un goût de rence; *les beurres de Mai & de Septembre*, ſont les plus eſtimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce tems-là & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'eſt dans ces deux Saiſons que les perſonnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre, ou pour le ſaler.

Voici la façon de le fondre. Sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre cloux de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin, vous le retirerez après du feu pour le laiſſer repoſer une heure, vous l'écumez enſuite & le verſez doucement dans des pots de grais.

Paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots ſont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoiſe.

Ce beurre ſe garde long-tems ſans ſe gâter.

La façon du beurre ſalé eſt auſſi bonne quand il eſt bien façonné, après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait,

Du Beurre. prenez-en deux livres à la fois, que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt ; répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres, jusqu'à définition ; vous le mettrez à mesure dans des pots de grais bien propres, & le presserez bien avec les mains pour qu'il ne reste rien de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau, que vous mettrez sur la superficie des pots ; portez-les à la cave pour le conserver, & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du Fromage.

Du Fromage Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la Fermiere ; je m'expliquerai seulement sur les différentes façons dont l'on peut le servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de Chevretes qui sont faits avec lait de Chévres mêlé d'un tiers de lait de Vache ; quand ils sont affinés, ils sont très bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie, il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage de Hollande* ; celui qui est persillé est le meilleur ; *le fromage de Gruyére* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras ; *le fromage de Parmesan*, *le fromage de*

Roquefort le plus estimé de tous, & par conséquent le plus cher. *Du Fromage.*

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême qui se mangent avec de la crême & du sucre, toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le *Parmesan*, *le Gruyére & le Brie*, dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-septier d'eau froide au chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sauce en peut boire; faites-la dessecher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse; mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide; il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, sur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien fait il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

Usage du Parmesan.

Il sert à faire des entrées en gras & en maigre. Pour vous en servir vous le rapez, *la viande* ou *poisson* que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût; la sauce & la viande doivent avoir

moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Du Fromage Entrée.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande du Parmesan dessus; vous dressez ensuite la viande dessus, & mettez par-dessus la viande le restant de la sauce, que vous couvrez par tout de Parmesan; & mettez ensuite le tout dans le four, ou sous un couvercle de tourtiere, pour lui faire prendre couleur, & le servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyez.

Entremets.

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets.

Du Laitage.

Du Laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible au mauvais goût, & la moindre malpropreté peut le faire tourner; l'on a vû par les différents apprets qui sont décrits dans ce livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davatage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crêmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

DES CRÊMES.

Crême blanche au naturel.

Des Crêmes. Entremets.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous

prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez avec de l'eau dans une cuillier à bouche, mêlez-là bien dans la crême, & paſſez enſuite le tout dans un tamis. *Des Crêmes.*

Vous prenez le plat que vous devez ſervir, & le mettez ſur de la cendre chaude, verſez enſuite votre crême dedans & la couvrez d'un couvercle, où vous mettez auſſi de la cendre chaude, & le laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, que vous porterez au frais pour la ſervir froide.

Crême glacée.

Prenez une caſſerole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un mourceau de ſucre; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-ſeptier de lait. Entrées mets.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle eſt épaiſſe vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montez, vous les mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez ſervir, & mettez par-deſſus du ſucre, afin que la crême en ſoit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere; quand elle eſt bien montée & glacée, ſervez.

Crême à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu Entrées mets.

Des Crêmes.

de citron verd haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange, & trois demi-septier de crême, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu, & la passez dans un tamis; mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettez, que vous aurez mis à part dans une terrine; mêlez-les bien dans la crême, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere comme la précédente, quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelques plumes bien propres que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez légérement sur la crême, & mettez tout de suite de la nompareille: ce sont de petites dragées de toutes couleurs & servez.

Crême gratinée.

Entremets.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes, que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux; mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & passez la pelle rouge par-dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Prenez trois petits pains à caffé, ôtez la croûte de deſſous pour pouvoir ôter la mie ſans endommager la croûte de deſſus, faites tremper les croûtes de deſſus & de deſſous avec du lait & du ſucre.

Prenez enſuite une caſſerole où vous mettez deux petites cuillerées de farine, que vous délayerez avec ſept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine; mettez avec les jaunes trois macarons écraſés, du citron vert haché, un morceau de ſucre, une chopine de crême, faites cuire le tout ſur le feu un quart-d'heure, & le retirez. Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette crême dans le fond, le deſſous des pains deſſus, prenez le deſſus des pains, à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & remettez dans le plat comme s ils étoient entiers; couvrez-les par-deſſus de la même crême, uniſſez-les par-deſſus de la même crême, pour que chaque pain conſerve ſa figure.

Faites-les cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez enſuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du ſucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ce blanc d'œufs en leur conſervant toujours leur figure; mettez par-deſſus du ſucre fin, & les remettez au four juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur jaune, & ſervez.

Crême légere.

Des Crêmes. Entremets. Mettez dans une caſſerole trois demi-ſeptiers de lait avec du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur-d'orange, faites bouillir le tout enſemble & reduire à moitié : retirez-la du feu pour la mettre refroidir ; vous délayés dans une caſſerole plein une cuillier à caſſé de farine avec ſix jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre ; mettez enſuite votre crême avec les jaunes d'œufs en délayant petit à petit ; paſſez enſuite votre crême dans un tamis, & la faites cuire au bain-marie ; quand elle eſt cuite & priſe comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien montés, mettez-y du ſucre fin ; couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du ſucre fin par deſſus ; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en ſoit douce ; ſervez d'une belle couleur.

Crême Bachique.

Entremets. Mettez dans une caſſerole trois demi-ſeptiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de ſucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure ; délayez dans une autre caſſerole une demi-cuillerée à caſſé de farine avec ſix jaunes d'œufs, mettez petit-à-petit le vin que vous avez fait bouillir, lorſqu'il ſera à demi froid, paſſez le tout au tamis, & faites cuire votre crême au bain-marie ; quand elle ſera priſe, vous l'ôterez pour la mettre au frais, juſqu'à ce que vous la ſerviez.

Crême Italienne.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſeptiers de lait, & les faites bouillir, enſuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, un peu plus de demi-quarteron de ſucre, deux grains de ſel faites bouillir & reduire à moitié; mettez un peu refroidir; ayez dans une caſſerole une pincée de farine délayée avec ſix jaunes d'œufs, mettez-y votre crême peu à peu en la remuant à meſure, paſſez-la au tamis & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, faites la prendre au bain-marie; avant que de la ſervir vous paſſez la pelle rouge par-deſſus pour la colorer.

Crême au Caffé.

Mettez trois demi-ſeptiers d'eau dans une caffetiere, quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de caffé, remuez-le avec une cuillier, & le remettez au feu pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois; laiſſez-le repoſer pour le tirer au clair, & le mettez enſuite dans une caſſerole avec une chopine de lait & un morceau de ſucre; faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & enſuite la crême; paſſez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez ſervir, qui doit être ſur une caſſerole où il y a de l'eau prête à bouillir: couvrez d'un couvercle de caſſerole avec un peu de feu deſſus; faites bouillir juſqu'à ce que la crême ſoit priſe. Servez chaudement.

Des Crêmes.

Crême au Chocolat.

Entremets.

Rapez deux tablettes de chocolat, & les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-septier de crême, faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers : quand elle sera à demi froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs ; passez-la au tamis, & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême frite.

Entremets.

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu à peu avec six œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de sucre, une petite pincée de sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la tournant toujours ; quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné, jettez de la farine dessus ; quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, ensuite vous la glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Crême au Caramel.

Entremets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-septier de crême, avec un petit morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, & mettez dans une poële d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de cou-

leur de canelle fondée, ôtez-le du feu & y mettez la crême, remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême; ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes. Des Crêmes.

Crême à la Franchipane.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre, faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire une tourte de franchipane ou de tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage: quand elle sera cuite, vous la glacez avec du sucre. *Les Tourtes à la moëlle* se font de la même façon, à cette différence, que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passée au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crême. Entremets.

Crême à la Madelaine.

Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de canelle pilée, quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel. Mettez votre plat sur un moyen feu, versez-y la crême; quand elle sera cuite, jettez-y un Entremets.

Des Crêmes. peu de ſucre pour la glacer avec la pelle rouge.

Crême à la Ducheſſe.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec un demi-ſeptier de crême, un petit morceau de canelle, une écorce de citron verd, un demi quarteron de ſucre, faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, paſſez-la au tamis & la délayez enſuite avec ſix jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biſcuits d'amandes ameres, une demi tablette de chocolat, un peu de fleurs d'orange pralinées, le tout haché très-fin : faites-la cuire au bain-marie, comme celle au caffé.

Crême de ris pour les Convaleſcens.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiédes, mettez-le cuire avec un bon bouillon gras ; lorſqu'il eſt cuit & épais écraſez-le avec une cuillier, & le mettez enſuite dans une étamine pour le paſſer en le bourrant fort avec une cuillier de bois, mettez-y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le paſſer. Servez-le de l'épaiſſeur d'une crême double.

Crême de Thé, d'Eſtragon, de Céleri, de Perſil.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de ſucre faites bouillir & diminuer d'un tiers ; enſuite ſi c'eſt une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé bout pour en faire cinq taſſes, laiſſez-le bouillir un moment & paſſez au tamis ; ſi vous voulez faire une crême d'eſtragon, vous

prendrez

prendrez deux branches d'Eſtragon, que vous ferez bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau, & le mettez enſuite bouillir dans la crême; il ne faut le laiſſer que le tems qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, crainte que le goût ne domine, vous ferez la même choſe pour celle de céleri & celle de perſil; la crême étant paſſée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie comme celle de caffé; ſi vous voulez les ſervir froides, ni mettez point d'œufs ni farine: après qu'elles ſont paſſées au tamis, & que la crême eſt tiéde, délayez-y de la préſure ou des peaux de gigier de volailles hachées, paſſez enſuite au tamis, & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir, que vous mettez ſur un peu de cendre chaude, couvrez avec un couvercle où vous mettez auſſi un peu de cendre chaude, laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, & la mettez au froid juſqu'à ce que vous ſerviez. *Des Crêmes.*

Crême en neige.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de ſucre & reduire à moitié: quand elle ſera tiéde, faites-la prendre avec de la préſure ou gigier comme les précédentes; quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet; à meſure qu'elle mouſſe, enlevez la mouſſe avec une écumoire, pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous, continuez à fouetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite. *Entremets.*

Des Crêmes. Entremets.

Crême brûlée.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, mettez-y gros comme un pois de ſel, & deux onces de ſucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, enſuite vous mettez un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez ſervir, faites-le bouillir ſur un bon fourneau, juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur cannelle, & y verſez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur le bord du plat en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement.

DES BEIGNETS.

Beignets de Crême.

Des Beignets. Entremets.

Prenez une poignée de farine, que vous délayerez avec trois œufs entiers & ſix jaunes, quatre macarons écraſés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart-d'heure, que votre crême devienne bien épaiſſe, & mettez refroidir ſur un plat fariné, & mettez encore deſſus de la farine, après l'avoir étendu de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quand elle eſt froide vous la coupez par

petit morceaux, pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude, & saupoudrez de sucre fin par-dessus en les servant. *Des Beignets.* Entrées.

Beignets, Soufflets ou Pets & petits Choux.

Entrées. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, un peu de citron verd rapé, de l'eau de fleur d'orange plein une cuillier à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-septier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer, pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une cuillier de bois, jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole, pour lors vous la mettrez promptement dans une autre casserole, & y délayerez deux œufs à la fois en bien remuant avec votre cuillier de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois, jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat, & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuillier à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poële en coignant sur le bord; faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés & de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être legers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire faites des petits tas de la grosseur d'une noix proche

Des Beignets

les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude. Quand vos beignets seront détaicez, vous ôterez le papier & ferez frire de même ; *c'est avec cette même pâte* que l'on fait de petits choux, il n'y a point d'autre changement, que de mettre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four.

Beignets de Brioche.

Entremets.

Prenez de petites brioches de deux liards que vous couperez par la moitié, ôtez-en la mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recolez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc ; faites-les frire de belle couleur, & les glacez de sucre & à la pelle rouge.

Beignets de Pommes & de Pêches.

Prenez de pommes de reinettes que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange ; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & la pelle rouge. Les beignets de pêches se font de la même façon

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte ; pour lors vous creusez votre pomme par

le milieu ſans la rompre pour en ôter le pepin, vous le pelez & coupez en tranches de l'épaiſſeur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les enſuite dans une pate faite comme celle de beignets de brioche, faites-les frire & ſervez glacez avec du ſucre. Des Beignets

Beignets d'Oranges.

Entremets. Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la ſuperficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à meſure l'écorce de l'épaiſſeur d'une petite piéce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu du ſucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de ſel; délayez cette pâte, quelle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillier; trempez vos quartiers d'oranges dedans pour les faire cuire dans une friture, juſqu'à ce qu'elle ſoit de belle couleur, ſervez glacé de ſucre fin & la pelle rouge.

Beignets au blanc mangé.

Entremets. Mettés dans une caſſerole un quarteron de farine de ris que vous délayés avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de ſucre; faites cuire ſur le feu comme une bouillie en tournant toujours pendant deux heures; quand elle ſera bien épaiſſe, ôtés-la du feu & vous y mettés une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée hachée, un peu de ſel; le tout étant mêlé, vous étendés la crême ſur un plat fariné, jettés de la farine deſſus, quand elle ſera froide, vous la couperés par petits morceaux pour les rouler dans

Des Beignets

vos mains de la groſſeur d'une moyenne bâle, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorſqu'ils ſont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du ſucre fin.

Beignets de pains à chanter.

Entremets.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez deſſus un peu de crême de franchipanne, ou des confitures, mouillés les bords avec de l'eau, & appliqués deſſus un autre pain à chanter; pincés-les tout à tour pour les coller enſemble; lorſqu'ils ſeront tous faits, trempés-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel; faites-les frire & glacer avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets de feuilles de Vigne.

Entremets.

Faites tremper pendant une heure des feuilles des vignes avec un peu d'eau-de-vie, enſuite vous les égouttés, & mettés dedans un peu de crême de franchipanne que vous envelopperés bien avec les feuilles, enſuite vous les trempés dans une pâte comme les beignets précedents, & les finiſſés de même.

Beignets mignons.

Entremets.

Mettés dans une caſſerole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayés avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de ſel, deux onces de ſucre, du citron verd rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, un demi-ſeptier de lait & demi-ſeptier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien épaiſſe,

étendez-la sur un plat fariné, poudrez le dessus avec de la farine, quand elle sera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon. Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs; faites frire & servez glacé de sucre & la pelle rouge. *Des Beignets.*

Beignets de pâte.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pâtrissez la pâte, ensuite vous l'abattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez sur chaque morceau un peu de crême de franchipanne, couvrez avec un dessus comme le dessous: mouillez les bords & les collez ensemble en les pinçant tout au tour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge. *Entremets.*

Beignets de Pain.

Faites bouillir un demi-septier de lait & reduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une pincée de citron vert haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment; quand elles seront imbibées, mettez-les égoûter, farinez, & faites-les frire, glacez avec du sucre & la pelle rouge. *Entremets.*

Des Beignets Entremets.

Beignets à la Crême glacés.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crême, un demi-septier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd haché très-fin ; faites bouillir & reduire à moitié, ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec la crême, & la tournez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; ôtez-la du feu pour la mettre sur la table, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en lozange ; faites-la frire & glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Usage des Epiceries.

Usage des Epiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'Epicerie pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sçait qu'il est indispensable.

Le Poivre l'est un peu moins.

Le Salpêtre sert à faire des glaces ; on le mêle avec deux tiers de glace pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La Muscade.	Poivre fin.
Cloux de Girofle.	Fleurs de muscade.
Macis.	Cannelles.
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il en est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

Ces epices mêlées sont excellentes pour tou-

tes ſortes de pâtés & entremets de viande froide.

Uſage des Epiceries.

Le Genièvre n'eſt bon que pour les viandes que l'on veut mettre au ſel.

Comme piéce de bœuf & petit ſalé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le Safran n'eſt plus en uſage en cuiſine, l'on s'en ſert encore pour le pain béni de campagne.

La Moutarde ſe ſert à côté du bœuf à dîner, à faire des ſauces Robert & remoulade.

Les Piſtaches ſervent pour des crêmes, pour des galentines, & à faire quelque ragoût particulier.

Les Amandes douces & ameres ſervent à faire des biſcuits d'amandes, des macarons, des abbaiſſes de maſſepains, & entrent dans pluſieurs ſortes de crêmes.

Elles ſervent auſſi à faire de l'orgeat, comme il ſera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

Le Vinaigre rouge & blanc, Citron & Orange aigre, ſervent à relever les ragoûts & ſauces, comme il eſt expliqué dans chaque article, où il en eſt beſoin.

La bonne huile d'Olive ſert pour toutes ſortes de ſalade, & dans une infinité de ragoûts qui ſont à l'huile.

Le Sucre, l'on connoît ſon utilité.

****

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE.

De la Pâtiſſerie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la Pâtiſſerie, il ſuffit qu'une Cuiſiniére puiſſe ſervir une table bourgeoi-

Entremets.

De la Pâtisserie.

se, & qu'elle ſçache faire des tourtes de pluſieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & des pâtiſſeries froides.

Pour des entremets de milieu qui ſervent pluſieurs fois, l'eſſentiel eſt de ce bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle ſera expliquée ; & pour la cuiſſon des viandes qu'elle mettra en pâte, de ſçavoir combien il leur faudra de tems pour être cuites à la braiſe, & de ne la laiſſer jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-eſſentiel pour les perſonnes qui font de la pâtiſſerie, c'eſt de ſçavoir gouverner & connoître le four dont on ſe ſert.

Pour cet effet, ſi ce ſont des piéces qui ſoient longues à cuire, faites chauffer le four long-tems, vous ne riſquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvû que vous le laiſſiez abattre de ſa chaleur, c'eſt-à-dire, après que le four eſt nétoyé, fermez-en la porte, & ſoyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne riſquerez point de brûler votre Pâtiſſerie.

Pour les piéces qui ne ſont point longues à cuire, vous aurez ſoin que le four ne ſoit pas ſi chaud, principalement pour la Pâtiſſerie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le tems de monter.

De la pâte briſée pour les Tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de ſel, vous vous reglerez ſur cette doſe pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettés votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour

y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soûtien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit-à-petit avec la farine. *De la Pâtisserie.*

Quand la farine à bû toute l'eau, vous pétrissez ensuite à force de bras; votre pâte ne sçauroit être trop épaisse, pourvû qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans, vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir, pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros; des aîlerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez & le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattue avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparé, avec le sel, poivre, & dans tous les vuides de bon beurre, couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abbaisse que vous avez mis dessous; mouillés avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent se tou-

De la Pâtisserie.

cher ensemble, & les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble, faites ensuite un bord en tournant tout autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune ensemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures : *un quart d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord; ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuillere à bouche vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût pour mettre dedans, elle n'en sera que meilleure, recouvrez-la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le tems de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même repétion.

Tourtes de Côtelettes de Mouton, à la Périgord.

De la Pâtisserie. Entrée.

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque les côtelettes; après avoir foncé de pâte la tourtiere, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & sur les bardes vous y mettez par tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne; si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes; *pour lors* il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de Veau se font dans le même goût, *la seule* différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de Tourtes de Gibier.

Le lapin, il faut le couper par membres, Entrée. lui casser un peu le os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de liévre,

ôtés-en tous les os & n'y mettés que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

De la Pâtisserie.

La bécasse, pour en faire une tourte vous en prenés deux que vous coupés chacune en quatre, vous hachés le dedans avec du lard, & vous le mettés au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vuider du dedans; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces Gibiers, de chacun en particulier ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Entrée. Vous le mettés dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, sel, & fines épices, couvrés de bardes de lard & de beurre, mettés dessus votre abbaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettés dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis, en servant pressés dans la sauce le jus de deux oranges; *si vous avez* à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de Veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours en servant le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Entrée. Prenez de telle sorte de viande que vous jugerés à propos, *comme* tranche de bœuf du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de sifandre, que vous aurés soin d'ôter, si vous en trouvés. Il ne

faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent, il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlées. *De la Pâtisserie.*

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettés deux œufs entiers, & mouillés avec un demi-septier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtés si elle est assaisonnée de bon goût, foncés votre tourtiere d'une abbaisse de pâte, mettés de cette farce dessus l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrés ensuite de pâte, & finissés comme les autres.

Faites-la cuire deux heures, si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserés plus long-tems.

Quand elle est cuite & bien dégraissée, passés votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettés dessus un bon coulis clair, & servés.

Des Tourtes maigres en poissons.

Prenés tels poissons que vous jugerés à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncés une tourtiere avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettés dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrés tout le poisson avec bon beurre, mettés après votre abbaisse de pâte, finissés la tourte comme il est explique pour les précédentes, *une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poissons.

De la Pâtisserie.

Quand elles ſont cuites & dégraiſſées comme les autres, vous mettrez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites rougir avec un peu de beurre ; quand le roux eſt fait, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiéde, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de ſel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraiſſez. Vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il eſt fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous ſervir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces ſortes de tourtes, comme de *truffes*, *mouſſerons*, *morilles*, *pointes d'aſperges*, ſuivant la ſaiſon où vous vous trouverez.

Toutes ſortes de Timbales.

Entrée. Pour faire toutes ſortes de timbales, faites une pâte de cette façon : Mettez ſur une table, un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de ſain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de ſel : paîtriſſez cette pâte, qu'elle ſoit bien ferme, enſuite vous en prenez les deux tiers que vous abbattez avec le rouleau, de l'épaiſſeur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite caſſerole, étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la caſſerole, en prenant garde de la percer ; mettez deſſus tel ragoût de

viande ou de poiſſon que vous voudrez, pourvû qu'il ſoit cuit, refroidi & courte ſauce, vous pouvez même déguiſer de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui ont déja été ſervis ; après vous abattez auſſi la pâte que vous avez miſe à part de la même épaiſſeur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller enſemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller enſemble, faites cuire au four ou à la braiſe. Vous enterrez la caſſerole de cendres chaudes, & du feu ſur un couvercle : quand la pâte de votre timbale ſera cuite, vous la reverſerez doucement ſens deſſus-deſſous, dans le plat que vous devez ſervir, faites un trou dans le milieu, de façon que vous puiſſiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroiſſe pas, mettez dans la timbale une ſauce telle que vous jugerez à propos, ſuivant la viande que vous aurez miſe dedans.

De la Pâte briſée pour les Pâtés froids.

Les Cuiſinieres qui auront l'adreſſe de faire un pâté dreſſé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à ſe ſervir de la même pâte des tourtes.

Obſervez la même façon pour la compoſition du dedans, la cuiſſon & les ſauces en ſont de même ; la ſatisfaction qu'elles en auront, c'eſt de pouvoir avec les mêmes mets diverſifier le coup d'œil d'une table, & ſe faire honneur de leur ſçavoir faire.

Voici la façon de faire la pâte briſée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte ſuivant

De la Pâtisserie.

ce que vous aurés besoin ; *Voici sur quoi* vous vous réglerés.

Prenes un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettés cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin, & le beurre ; vous prenés ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettés sur le beurre, & le maniés avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu, vous mêlés ensuite la farine & la paîtrissés à tour de bras le plus promptement que vous pouvés, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvû qu'elle soit bien liée ; vous laissés reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressés avec tel pâté de viande que vous jugerés à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espèce de viande que vous voudrés mettre en pâte.

Prenés ruelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lièvre, poulardes, chapons, n'importe, l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. *Les dindons* désossés garnis de veau, sont encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vuidés, troussez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet, faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épi-

tes mêlées, persil & ciboule hachés.

De la Pâtisserie.

Vous faites la même chose pour le *veau & mouton*, à la reserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte, vous la battez ensuite avec le rouleau; jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin, & fines épices, couvrez de bardes de lard, beaucoup de beurre par-dessus, mettez ensuite une abbaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent bien ensemble, appuyez par-tout les doigts pour les unir, vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez-là proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu, au-dessus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, crainte que le trou ne se renferme en cuisant; vous dorez ensuite par tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune, pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs de lys faites avec de la même pâte, & le redorerez une seconde fois;

un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût ſans ſentir l'eau-de-vie : par le melange des goûts qui ſeront enſemble.

De la Pâtiſſerie.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez ſuivant ſa groſſeur.

Quand il ſera cuit, vous le mettez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez ſa cheminée avec un morceau de pâte crue, juſqu'à ce que vous le ſerviez.

Gros Entremets pour le milieu.

De la Pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine, (c'eſt plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine ſur la table avec un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire, pétriſſez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne ſoit ni trop molle ni trop épaiſſe, laiſſez-la repoſer deux heures avant que de vous en ſervir, vous prenez enſuite preſque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en Eté & ſix en Hyver. *Ce que l'on appelle tour*, c'eſt d'abattre la pâte avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un demi doigt, en jettant de tems-en-tems & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour eſt fait, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour juſqu'à définition.

Vous vous ſervez de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits pâtés*, & toutes ſortes de *gâteaux feuilletés*.

Petits Pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordi-

naires qui se font avec du feuilletage, vous prenez un peu de ruelle de veau & autant de moëlle ou graisse de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-septier de crême, goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abbaïes de pâte de l'épaisseur d'un écu, mettez de cette farce sur la pâte, & couvrez d'une abbaïsse de pâte; dorez-les & les faites cuire au four, & les servez chaudement. *De la Pâtisserie.*

De ses mêmes pâtés pour les faire friands, pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous hachez très-fin; mettez dans une casserole environ une chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart: vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel, faites chauffer sans bouillir, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier sur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande; à la place de cette viande mettez-y vôtre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & les servez, le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau au fromage.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, pâtrissez-le avec un litron & demi *Entrées.*

De la Pâtisserie.

glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez-le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuillier de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous en servez pour couvrir tout le gâteau; ne servez que quand la glace sera séche.

Gâteau de la Crême.

Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou au milieu pour y mettre un demi-septier de crême double, une bonne pincée de sel, pétrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettrez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abbattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu & faites cuire au four, vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité des gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la Royale.

Entremets.

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cin cuillerées de farine, faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu & mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte, vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon

façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide; ensuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'amandes ameres; le tout bien fin; dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce. De la Pâtisserie.

Pâte & Gâteau de Brioche.

Mettez un litron de farine sur une table & la pétrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levûre de bierre; si vous n'en avez point vous y mettrez à la place un petit morceau de levûre de pain, enveloppés cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été & une heure en hyver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez fait en levain, une livre & demi de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures; coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, moulez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu; faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure & les grosses une heure & demie. Entrets mets.

Gâteau de viande.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font Gros Entremets froid.

tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux : hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalottes, persil, ciboules le tout haché; mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus, après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures, la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, tatissez-les légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

De la Pâtisserie.

Gâteau de Ris.

Entremets. Mettez dans une petite marmitte un peu plus d'un quarteron de ris bien lavé : faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite du bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le ris, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere. Ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Gâteaux fourrés.

Entremets. Prenez de la pâte à feuilletage, formez

deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout au tour, après les avoir un peu façonnez, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four. (De la Pâtisserie.)

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jettez par-tout par-dessus de la petite nompareille.

Une autre fois pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du sucre fin, & la pelle rouge par-dessus pour le glacer.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué, *page* 356. abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane, comme celle qui est marquée, *ci-devant page* 355. ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvû que ce ne soit pas de la gelée, couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Dariolles.

Mettez sur une table un peu plus de demi- (Entremets.)

litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau ; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur dun demi-doigt, coupez-la en morceaux de la largeur des moules à petits pâtés ; appuyez le doigt sur chaque morceau & les relevez sur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piéce de vingt-quatre sols, mettez-les au four d'une chaleur moderée ; un demi-septier de crême délayée avec deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre ; quand elles seront cuites jettez du sucre fin par-dessus.

De la Pâtisserie.

Timbales de Biscuits.

Entremets. Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets ; pour les faire vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez *ci-devant page* 359. à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, & le four un peu plus doux..

Croquantes.

Entremets. Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi verre d'eau, une petite pincée de sel, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée &

ferme ; abattez-la très-mince & en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux ; quand elles seront froides vous y mettrez légerement dessus de la gelée de groseilles ou d'autres confitures : cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettez plus de blanc d'œuf & point d'eau. De la Pâtisserie.

Feuillantines.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué *page* 356. abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtiere & de la crême de franchipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faite cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon. Entremets.

Genoise.

Faites une pâte brisée comme celle qui est marquée *page* 346. abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau plein une cuillier à caffé de crême de franchipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout autour ; faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge & glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge. Entremets.

De la Pâtisserie.

Poupelain.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une autre casserole pour y mettre tout de suite un œuf à la fois, & le délayez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide. Ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie ; ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dèdans qui n'est pas cuite, ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jettez partout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin : remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par-dessus : glacez avec la pelle rouge.

Talmouzes.

Entremets. Vous mettez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel, quand l'eau bout, mettez-y deux cuillerées de farine que vous délayez

bien juſqu'à ce que votre pâte ſoit ferme, ôtez-la de deſſus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire ſans être liquide ; vous y mettrez enſuite du fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, & que vous délayez avec votre pâte, vous prenez enſuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaiſſe de feuilletage de la même pâte que celle à petits patés, abattez-la ſur les moules à petits patés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez deſſus votre pâte à fromage de la groſſeur d'un petit œuf & l'enveloppez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux, quand elles ſont cuites & de belle couleur, ſervez chaudement pour entremets. *De la Pâtiſſerie.*

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs ſuivant la quantité que vous en voudrez faire ; cinq ſont ſuffiſans pour faire un petit plat d'entremets, fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils ſont bien montés, ajoûtez-y de l'écorce de citron rapée, du ſucre en poudre, refouettez encore un peu de blancs d'œufs, vous mêlez le ſucre & le citron, vous dreſſez enſuite vos meringues ſur une feuille de papier blanc en faiſant de petits tas de la groſſeur de la moitié d'un œuf ſans qu'il ſe touche, mettez deſſus le couvercle chaud avec un peu de braiſe par-deſſus pour les faire cuire, quand elles ſont cuites & de belle couleur, ôtez-les de deſſus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'eſt pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, *Entremets.*

De la Pâtisserie.

& vous les servirez le plus sechement que vous pourrez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hyver.

Entremets.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos ; (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte ;) soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-devant, vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere ; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-dessus des petites bandes de pâte arrangées par-dessus, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par-dessus du sucre fin, & passerez la pelle rouge par-dessus pour la glacer.

L'on fait aussi des tourtes de la même façon, avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de servir, pourvû qu'elles ne soient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir, vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, & vous vous en servez de la même façon des confitures.

Tourtes de Confitures pour l'Eté.

Entremets.

Elles se font avec les fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit,

la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'Office, ce sera l'article des compotes qu'il faudra suivre, la seule différence est que vous ferez le syrop plus court & plus fort. De la Pâtisserie.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à peluches, vous aurez soin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & les servirez dans le même goût que celles d'hyver.

Des Tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon : pour éviter cet inconvenient. Entremets.

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pelle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre ; servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir sont,

Des Groseilles.
Des Framboises,
Des Pommes.
Des Coings.
Des Cerises.

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS.

Ragoût de Truffes.

Des Ragoûts. PElez des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une caſſerole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une heure : dégraiſſez & y ajoûtez un peu de coulis, ſel, gros poivre.

Ragoût de Mouſſerons, Champignons & Morilles.

Mettez des mouſſerons dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus : faites cuire une bonne heure ; dégraiſſez, ajoûtez-y un peu de coulis ſi vous en avez, & ſi vous n'en avez point vous mettrez un peu plus de farine, en les paſſant, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Le ragoût de champignons & de morilles ſe fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles ſoient bien lavées & battues dans pluſieurs eaux pour en faire ſortir le ſable.

Ragoût d'Oignons.

Vous trouverez la façon de le faire *pag.* 292. & les servirez avec des volailles cuites à la broche ou à braise, & telle viande de boucherie que vous jugerez à propos.

Ragoût de Concombres.

Vous trouverez la façon de le faire, *pag.* 302.

Ragoût de Cornichons.

Vous trouverez la façon de le faire, *pag.* 305.

Ragoût de Cardons.

Vous trouverez la façon de le faire, *pag.* 297.

Ragoût d'Ecrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis; faites-les bouillir un bon quart-d'heure, & servez avec ce que vous voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué, *pag.* 273.

Ragoût de Pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau; jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égoutter; & ensuite vous les mettez dans une sauce faite avec un bon coulis.

Des Ragoûts.

Ragoût de Passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez ensuite, après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Ragoût de Foies gras.

Otez l'amer des foies & les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; faites-les bouillir une demi heure; ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût d'Huîtres.

Vous trouverez la façon de le faire, *p.* 263.

Ragoût de Céleri.

Vous trouverez la façon de le faire, *p.* 292.

Ragoût de Chicorée.

Vous trouverez la façon de le faire, *p.* 296.

Ragoût de Choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le tronchon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un bouillon & du jus, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jus-

qu'à ce que le chou soit cuit & reduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée. Servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Des Ragoûts.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien pressé, avec un bon morceau de beurre, passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, sel, gros poivre, faites cuire & servez à courte sauce. Si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites, & qu'il ne reste plus de sauce: mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayez avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de Laitances de Carpes.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart d'heure, assaisonnez de sel, gros pivre; *en maigre* mettez dans une casserole deux oignons en tranche, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, un morceau de beurre, pas-

Des Ragoûts.

sez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir & reduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart-d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de Laitues.

Vous le trouverez, *page* 294.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupez en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau & coupez par morceaux un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez-en la petite peau & les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs, que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf cru, une idée de sel fin, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse, & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à mesure dans un plat fariné lorsqu'ils

Des Ragoûts.

ſeront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût. Si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis, avant que de ſervir, vous y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Ragoût de Moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il eſt expliqué page 262. *En gras*, mettez dans une caſſerole quelques champignons, un bouquet de perſil, cibcule, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient colorez, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraiſſez; ajoûtez-y un peu de coulis, & ſi vous n'en avez point il faut un peu plus de farine & de jus, faites reduire au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis, mettez-y les moules ſans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir ſur le feu, un peu de gros poivre & du ſel ſi l'eau des moules n'a point aſſez ſalé la ſauce.

Ragoût de montans de Cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Eſpagne qui ſont expliqués, page 297, & les ſervez de même.

Ragoût de Navets.

Vous trouverez la façon de le faire, page 293.

Des Ragoûts.

Ragoût d'Olives.

Prenez un demi-ſeptier d'Olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyau de façon que toute la chair ſe tienne enſemble ſans être ſeparée : mettez-les à meſure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre enſuite dans une bonne ſauce d'un coulis de veau aſſaiſonné de bon goût.

Ragoût au Salpicon.

Mettez dans une caſſerole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichaux auſſi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de baſilic, un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire & reduire à courte ſauce ; dégraiſſez avant que de ſervir.

Ragoût de Marrons.

Otez la premiere peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poële percée pour les remuer ſur le feu juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde ; enſuite vous les mettrez dans une caſſerole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis un peu de bouillon, du ſel, faites cuire & reduire à courte ſauce ; ayez attention qu'ils ſoient bien cuits & entiers.

DES ROTIES.

Rôties aux Jambons.

ELles se font en coupant six ou sept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts, vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites dessaler une heure dans l'eau, s'il n'est pas nouveau; ensuite vous le mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure, quand il est cuit vous l'ôtez de la casserole; & mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux & le mouillez avec du bouillon sans sel, & un bon filet de vinaigre, faites bouillir, un bon quart d'heure; après l'avoir dégraissé vous passez cette sauce au tamis, dressez le jambon sur les rôties de pain & la sauce par-dessus, avec quelques grains de gros poivre. *Des Rôties.* *Entremets.*

Rôties au Lard.

Coupez de tranches de pain de la largeur de deux doigts & d'égale grandeur, mettez dessus suffisamment du petit lard coupé en petits dés & manié avec un œuf cru, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, du gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire & un filet de vinaigre. *Entremets.*

Autres Rôties au Lard.

Il faut avoir un pain moller d'une livre, long & rassis, coupez-en les deux bouts & lardez tout le milieu avec du petit lard *Entremets.*

Des Rôties.

coupé en lardons ; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée ; & les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre & un peu de gros poivre.

Rôtie aux Anchois.

Entremets.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre, vous arrangez dessus une demie-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longeur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & du gros poivre.

Rôties de rognons de Veau.

Entremets.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalotte hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés ; mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panez avec de la mie du pain, faites-les cuire sur une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

Rôties aux Epinards.

Entremets.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fin de bon goût & bien épais, vous y mettez

ensuite deux jaunes d'œufs crus, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez le dessus de mie de pain & les faites frire. Servez sans sauce. Des Rôties.

Rôties aux Haricots verds.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards. Entremets.

Rôties aux Concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué page 302. quand il est fini & bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards. Entremets.

Rôties de toutes sortes de Viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié: quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire. Entremets.

Rôties à la Minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu en les tournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez

Des Rôties.

dans l'huile qui vous a ſervi à paſſer les rôties, de l'échalotte, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic en poudre, du gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un inſtant, & dreſſez ſur les rôties, ſervez froid.

DES SAUCES.

Sauce à la Ravigotte.

Différentes Sauces.

METtez dans une caſſerole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à caffé de vinaigre, ſel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fournitures de ſalade, comme un peu d'eſtragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, creſſon à la noix, faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, preſſez-la bien & la hachez très-fin, mettez-la dans la ſauce & la faites lier ſur le feu pour la ſervir ſur ce que vous voudrez; ſi vous mettez la fourniture ſans la faire blanchir il en faut la moitié moins.

Sauce à l'Eſpagnole.

Elle ſe fait en mettant du coulis dans une caſſerole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; enſuite vous la dégraiſſez pour la paſſer au

tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre : vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Différentes Sauces.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouilon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux cloux de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon, & une racine ; faites bouillir une heure & demie à petit feu & reduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois & des capres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez, & jetterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Différentes Sauces.

Sauce blanche aux Capres & Anchois.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, ſel, gros poivre, deux ciboules entieres; faites lier la ſauce ſur le feu, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauce Bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fines, gros comme une noix de beurre, deux échalottes, perſil, ciboule, ſel, gros poivre, en ſervant un filet de verjus.

Sauce à la Carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard avec quelques tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalottes, une racine, faites ſuer ſur un petit feu pendant une demi-heure: quand elle ſera un peu attachée à la caſſerole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une ſauce, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Sauce Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gouſſe

d'ail, deux cloux de girofle, passez le tout sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet & servez; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Différentes Sauces.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier sur le feu & vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, deux échalottes, une gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre Sauce piquante.

Faites bouillir un demi-septier de vin,

Différentes Sauces.

avec autant de bouillon, quand il ſera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de ſalade, le tout haché très-fin ; faites bouillir un moment & y mettez enſuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de ſalade, avec une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre.

Sauce à l'Agneau.

Prenez gros comme deux noix de bon beurre, que vous maniez avec perſil, ciboule, échalotte hachés ; & deux pincées de mie de pain bien fine, mettez le tout dans une caſſerole, avec un verre de bon bouillon, autant de vin blanc, faites bouillir quelques bouillons ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; en ſervant mettez-y un filet de verjus.

Sauce à la Reine.

Elle ſe fait en mettant dans une caſſerole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carrotte, un panais, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboule, paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon & autant de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraiſſez & paſſez au tamis, faites bouillir un demi-ſeptier de lait

lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain ; lorsque le pain aura bû tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuillier, & le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

Différentes Sauces

Sauce à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce, dégraissez avant que de servir.

Sauce au jus d'Orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce rousse aux Capres & Anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, capres fines entieres, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce, faites lier la sauce sur le feu. Si la sauce est trop épaisse, vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

Diff. ventes Sauces.

Sauce à la Rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart-d'heure & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sauce à la remoulade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboules, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalotes, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, du gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce au Mouton.

Mettez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail & l'échalote ensemble, & y mettez une cuillerée

de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez enſuite deux cuillerées de coulis, du ſel, & poivre ; faites faire un bouillon à cette ſauce, paſſez-la au tamis dans une autre caſſerole ; avant que de la ſervir vous la ferez chauffer un moment. Différentes Sauces.

Sauce mêlée.

Prenez perſil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché, paſſez-la ſur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre ſauce eſt cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier votre ſauce, & l'aſſaiſonnez de bon goût : ſervez-vous en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétiſſante.

Prenez de toutes ſortes de petites herbes à fourniture de ſalade de chacune ſuivant ſa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalotes ; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche ; après l'avoir preſſé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez enſuite dans une caſſerole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le paſſez au tamis dans une autre caſſerole, vous y mettez du ſel, gros poivre, un peu de beurre, & une cuillerée de moutarde ; faites lier la ſauce ſans qu'elle bouille.

Différentes Sauces.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole, ſi c'eſt en gras, du bouillon gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de perſil, ciboule, ail, échalote, thim, laurier, baſilic, cloux de girofle, un peu de muſcade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, ſel, poivre, faites bouillir le tout enſemble, & le faites réduire à moitié, vous paſſez enſuite cette ſauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier ſur le feu, & ſoyez attentif à ne la point laiſſer tourner.

Vous pouvez vous ſervir de cette ſauce pour toutes les viandes & poiſſons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, ſel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine; que cette ſauce ſoit fort claire, faites-la chauffer & vous en ſervez pour des grillades.

Autre Sauce à la Provençale.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gouſſes d'ail entieres, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez enſuite avec du bouillon

& un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure; dégraissez-la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légére; ôtez le bouquet & les deux gousses d'ail. Servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce Robert Bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillier à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon; dégraissez la sauce & la laissez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde. Vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais & dindon.

Sauce à la Crême.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, une gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu. Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Diffe-rentes Sauces.

Sauce à la Marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuillier à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuillier.

Cette sauce peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viandes, qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibiers.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux cloux de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart-d'heure; dégraissez ensuite & passez votre sauce au tamis, vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Sauce bachique qui peut servir de sauce verte & piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-septier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble & réduire à plus de moitié, mettez-y ensuite de l'échalote, cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin,

sel, gros poivre ; faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez, si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux. *Différentes Sauces.*

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire le Vinaigre rouge, blanc & rosat.

SUivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand, pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qu'il soit neuf, s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans ; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid ; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud ; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable assez grand pour mettre un grand entonnoir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre ; huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre ; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage ; il faut avoir attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus fo- *Façon de faire le Vinaigre.*

ble à l'augmentation que vous feriez paroître pas la même force ; votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaisseau ; ensuite vous remettrez du vin peu-à-peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Façon de faire le vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleur ; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettrez du jus de mûres sauvages bien mûres.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge : pour le faire vous mettrez dix pintes de vinaigre sur le feu & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit reduit à huit ; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettrez plus ou moins suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire le vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée ; celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même, celui de fleurs d'orange, l'on met la feuille sans être séchée ; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze cloux de girofle & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre Printanier.

Prenez dans le printems, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes comme

cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.)

Façon de faire le Vinaigre.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont séches vous les mettrez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalotes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt cloux de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche de vinaigre après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair; mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ici que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à un autre qui sera encore fort nécessaire aux Cuisiniers, & aux Dames Bourgeoises qui se font un plaisir de faire des confitures, & des ratafiats de toutes sortes; l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes espéces, & comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la Providence nous fournit: après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confitures seches, liquides, & liqueurs; je finirai pour les personnes de Provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'hyver des fruits que la nature a produit pendant l'Eté.

CHAPITRE XVI.

DE L'OFFICE.

De l'Office.

JE commencerai l'Office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ces bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courte queue, les cerises tardives, (sous le nom de cerises) les bigareaux, les guignes & les griottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche; la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes, sçavoir: les abricots hâtifs, l'abricot musqué, & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes sortes de Prunes.

Nous avons,

Noms des différentes sortes de Prunes.

- La Mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite.
- Le Damas de plusieurs espèces.
- Le Damas violet.
- Le Damas blanc.
- Le Damas noir.
- Le Damas rouge.
- Le Damas gris.
- Le gros Damas de Tours.
- Le gros Damas d'Espagne.

Les autres Prunes jaunes. Des Brunets.

La Prune de Reine-Claude.
La Prune virginale.
La Prune roche courbon.
La Prune impératrice.
La Prune de perdrigon violet.
Le Perdrigon hâtif.
Le Perdrigon blanc.
La Prune Impériale violette.
La Prune sainte Catherine.
La Prune Royale.
La Prune Dauphine.
La Prune mignonne.
La Prune maugeroni.
La Prune de Monsieur.

Noms des différentes sortes de Pêches.

Comme la Pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître ses différentes espéces. Des Pêches.

L'avant Pêche blanche quoique petite est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la premiere, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La Pêche Madelaine, rouge & blanche.
La Pêche de Troyes & la double de Troyes.
La d'Alberge jaune.
La violette hâtive & tardive.
La mignonne.
La Pêche de pot.
Le pavi rouge.
Le pavi Madelaine.
La Pêche d'Italie.
La Chancellerie.
La pourprée.
La belle-gardé.
La Pêche admirable.
La d'Audilly.
La nivette.
La Pêche pavi admirable.
Le pavi Rambouillet.
Le Royal.
Le rouge de pomponne.
La Pêche brugnon violet.

Des Poires.

Poires bonnes à manger dans l'Eté.

La Poire de blanquette.
A la Reine.
La Royale d'Eté.
Le petit muſcat.
La poire ſans peau, ou rouſſelet prim.
La poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.
Le rouſſelet de Reims.
La mirée muſquée.
La cuiſſe Madame.
Le bon chrétien d'été.
La bergamotte d'Eté.
La fondante de Breſte.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le Beurré gris & le Beurré rouge.
La Bergamotte Suiſſe.
Le Meſſire-Jean de deux ſortes, le doré & le gris.
Le martin-ſec.
La Bergamotte de deux ſortes, la commune & creſanne.
La Dauphine ou Franchipanne.
Le ſucre verd.
Le Doyenné.
La Belliſſime d'automne.
La Verte longue.
La Verte & longue Suiſſe ou Verte longue Panachée.
Le Bezy la Motte.
Le petit-oing.

Poires bonnes à manger dans l'hyver.

La Louiſe bonne.
La Marquiſe.
Le Saint-Germain.
La Jalouſie.
L'échaſſerie.
Le Colmar.
Le Satin.
Le Bezy de Chamontel.
L'ambrette.
Le bon chrétien d'hyver.
La Bergamotte d'hyver.
La Bergamotte de Soulaures.
La Merveille d'hyver.
L'Angélique de Bourdeau.
La Virgoureuſe.
Le Fran-Réal.
Le Rouſſelet d'Anjou

Noms des différentes sortes de Pommes.

Des Pommes.

La Reinette.
La Reinette franche.
La Reinette d'Angleterre.
La Reinette de Bretagne.
La Reinette blanche est la moins estimée de toutes les Reinettes.
La Pomme d'or ou de Drap d'or.
La Pomme d'Apy.
Le Rambourfranc.
La Calville de deux sortes, la rouge & la blanche.
Le Fenouillet.
La Passe-Pomme.
Le Courpendu.
Le Chatignier.

Du temps de cueillir les fruits, & comment les conserver.

Des fruits en général.

Les fruits d'Eté, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & molliſſent promptement.

Ceux d'automne qui se cueillent ordinairement dans le mois de Septembre doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hyver doivent être cueillis longtems avnt leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'Eté, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez que le fruit obéiſſe sous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point flétrir; *toutes sortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues; il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors des

Des fruits en général.

atteintes du froid, principalement ceux d'hyver qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit, arrangez tout votre fruit sur des planches, *les Poires & les Pommes, la queue en haut & les Figues* sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont arrangés sur les planches, il faut avoir soin de le visiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit aussi l'autre, par ce moyen vous le conserverez longtems.

Boisson du Caffé.

Boisson du Caffé.

Il faut le choisir bien mondé de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne grosseur, prendre garde qu'il n'ait été mouillé par l'eau de la mer, & qu'il ne sente pas le moisi; il faut le brûler dans une poële de fer ou de terre; pendant qu'il est sur le feu on l'agite incessamment en remuant la poële jusqu'à ce qu'il soit presque noir, puis on le reduit en poudre avec le moulin à Caffé. On fait bouillir de l'eau dans une Caffetiere, on la retire un peu du feu pour y jetter une once & demie de caffé en poudre pour une pinte d'eau; en même-tems on remue l'eau avec une cuillier tant pour mêler le Caffé que pour empêcher l'eau de sortir de la caffetiere. Il faut le faire bouillir sept ou huit bouillons, jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus rien sur l'eau; ensuite vous le retirez du feu & y mettez une cuillerée à bouche d'eau fraîche, & le laissez reposer sur la cendre chaude. Quand le moment vient de le ser-

sir vous le retirerez au clair, & le ferez chauffer comme il faut. Quand on voudra le prendre au lait ou à la crême, vous aurez soin d'avoir de l'un ou de l'autre bouilli séparement, dans une cafetiere, & le servirez dans des tasses dont vous garnirez un Cabaret. *Boisson du Caffé.*

Observez que le caffé nouvellement brûlé est le meilleur.

Boisson de Chocolat.

Faites bouillir de l'eau, lorsqu'elle est bouillante prenez une once de Chocolat pour chaque tasse d'eau; mettez votre Chocolat dans une chocolatiere, & versez votre eau bouillante dessus; laissez bouillir votre chocolat deux ou trois bouillons, ensuite vous l'éloignez un peu du feu pour le laisser mitonner pendant un quart-d'heure, en le remuant avec votre molinet pour achever de le dissoudre. Quand on est prêt à le servir on continue après l'avoir ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait bien fait mousser. On verse de cette mousse dans la tasse, & on acheve de la remplir de Chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de nouvelle mousse, & on remplit de même les autres tasses. Lorsqu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le Chocolat, il faut que par proportion à la quantité de Chocolat que vous avez, la masse soit de telle hauteur que sans toucher au fond de la chocolatiere dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entierement noyée dans le chocolat; car si la partie supérieure du moulinet excedoit la hauteur de la liqueur, la mousse ne se feroit qu'imparfaitement. *Boisson du Chocolat.*

Boisson du Chocolat.

Le Chocolat au lait se fait de la même maniere ; au lieu d'eau comme j'ai dit ci-dessus, vous vous servez de lait, que vous faites bouillir. Prenez garde qu'il ne tourne. Si vous trouvez que le Chocolat ne soit pas assez sucré de lui-même, vous y mettez du sucre suivant votre goût.

Boisson du Thé, Bavaroise & Citronelle.

Boisson du Thé.

Il faut choisir le thé récent, en petites feuilles entieres, vertes, d'une odeur & d'un goût de violette, doux & agréable. Vous mettez infuser chaudement pendant un quart-d'heure deux pincées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé se prend avec du sucre en pain, & lorsqu'on le prend avec du syrop de capillaire, on appelle cette boisson bavaroise ; quelquefois l'on met infuser avec le thé deux tranches de citron, que l'on nomme citronelle. On fait encore du thé au lait de la même maniere.

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de Confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main, & de l'eau suivant ce que vous voulez mettre du sucre, faites bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair & que l'on voit bien écumé, tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

Des différentes Cuissons de Sucre.

Cuissons du Sucre.

Chaque cuisson de sucre à son usage suivant l'emploi que l'on en veut faire ; elles se suivent toutes à mesure qu'il continue à

bouillir. Après l'avoir fait clarifier comme je viens de dire, vous le remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous connoîtrez qu'il est au petit lissé, qui est la premiere cuisson, en trempant un doigt dedans & l'appuyant contre un autre, & les ouvrez tous les deux, il se fait un petit fil qui se casse & se retire en goutte sur les doigts ; la seconde qui est *le grand lissé*, a un bouillon de plus, & le fil ne se casse pas si facilement, & s'étend plus long dans les doigts. La troisiéme qui est *le petit perlé*, a un bouillon de plus, & se connoît en faisant la même opération, le fil ne se casse pas. La quatriéme qui est *le grand perlé*, se connoît en ce que le sucre en bouillant forme des perles rondes & élevées. La cinquiéme est la *petite & grande queue de cochon*, qui se connoît en le faisant bouillir un bouillon de plus, & prenant du sucre avec l'écumoire, le laissant tomber, il forme la queue de cochon, & s'il tombe gros, c'est la grande queue de cochon. La sixiéme cuisson, c'est *le soufflé* ; ce que vous connoîtrez en continuant à le faire bouillir, & trempant l'écumoire dans le sucre, & soufflant à travers les trous, il en sort des étincelles de sucre, ou des espéces de petites bouteilles. La septiéme qui est *la petite & grande plume*, se connoît de la même façon que la précédente, à la différence que les espéces de petites bouteilles doivent être plus fortes ; & pour la grande plume, vous trempez l'écumoire dans le sucre d'un revers de main, il en doit sortir des étincelles longues qui se tiennent ensemble en s'élevant en l'air. La huitiéme qui est *le petit & gros boulet*, qui se connoît en faisant bouillir quelques bouillons de plus. Vous mettez de l'eau

Cuissons de Sucre.

fraîche auprès de vous, vous y trempez deux doigts, en prenant promptement du ſucre avec, & les remettez promptement dans l'eau; le ſucre que vous avez pris vous le roulez dans les doigts, il ſe doit ramaſſer comme une pâte pour en faire une petite boule qui reſte molle étant refroidie; & pour le gros boulet elle doit être plus ferme. La neuviéme cuiſſon eſt *le caſſé*; elle ſe connoît de la même façon que le gros boulet, à cette différence que la petite boule que vous avez, étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'elle ſe caſſe en la preſſant dans les doigts. La dixiéme, qui eſt *le Caramel*, eſt peu différente de celle du caſſé; il y a le Caramel foncé, qui ſe fait différemment, il faut ſeulement mettre du ſucre avec de l'eau & le faire bouillir à grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de couleur que vous le voulez. Quand on a manqué le degré des cuiſſons que l'on veut faire, l'on remet un peu d'eau dans le ſucre, & on le fait revenir à ſon point en le faiſant bouillir.

Cuiſſons de Sucre.

DES COMPOTES.

Compote des Pommes à la Portugaiſe.

Des Compotes.

Prenez des Pommes de reinettes ce qu'il en faut pour garnir le comporier, ôtez-en le milieu, avec une vuidelle de fer blanc, ou avec un couteau, arrangez-les enſuite dans une tourtiere ou ſur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de ſucre, ou bien du ſucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere, & les mettez cuire au four, ou ſous un four de cam-

pagne, feu deſſus & deſſous, ſervez-les chaudes, avec un peu de ſucre en poudre par deſſus.

Des Compotes.

Compote de Pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poële la pelure deſſus; mettez-y environ un quarteron de ſucre, & de l'eau ſuffiſamment pour qu'elles puiſſent cuire, quand elles ſeront cuites d'un côté vous les retournerez.

Quand elles ſeront cuites & le ſyrop aſſez réduit, arrangez-les dans un compotier, le ſyrop par-deſſus, ſervez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Autre Compote blanche de Pommes.

Coupez par la moitié ſix groſſes pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de ſucre; lorſque les pommes ſont cuites, dreſſez-les dans le compotier, faites réduire le ſyrop juſqu'à ce qu'il ſe colle dans vos doigts, dreſſez-les ſur les pommes.

Compote de Pommes.

Toutes les pommes qui ne ſont point de reinettes n'ont point tant de conſiſtance pour la cuiſſon; c'eſt ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié; ôtez-en les pepins, piquez le deſſus de la peau en pluſieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de ſucre; quand elles commencent à ſe mettre en marmelade, dreſſez-les dans le compotier, faites réduire le ſyrop & les verſez deſſus.

Des Compotes.

Compotes de Poires, de Martin-sec ou de Messire-Jean.

Prenez des poires entieres que vous pelez si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées ; ôtez-en les culs & rognez les bouts de queues, mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage ; si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de canelle ; faites-les cuire devant le feu ; quand elles sont cuites, & que le syrop n'est point clair, servez-les chaudes.

Compotes de Poires de bon Chrétien, de Doyenné, de Virgouleuse, de Saint Germain, & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entieres ou par moitié, & les mettrez à mesure dans l'eau fraîche, faites bouillir votre sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau ; alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon syrop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

Compotes de Poires de rousselet & de Blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la reserve qu'il faut les servir entieres.

Compote grillée de Poires.

Des Compotes.

Prenez de poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée ; ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également, jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau ; lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts ; faites réduire le syrop, & les servez chaudes si vous voulez.

Compote de Poires à la bonne Femme.

Prenez de poires à cuire que vous mettez entieres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux cloux de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge ; quand elles seront bien cuites, faites réduire le syrop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compote de Fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le syrop soit bien fort ; il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées & bien égouttées, mettez-les dans le syrop, & les ôtez de dès-

Des Compotes.

ſus le feu pour les laiſſer repoſer un moment dans le ſyrop, faites leur faire un bouillon, & les retirez promptement, ſi elles vouloient ne point reſter entieres.

Compote de Groſeilles.

Faites un ſyrop bien fort comme le précédent, enſuite vous avez une livre de belles groſeilles, lavées & égouttées, vous y laiſſerez la grappe ſi vous voulez, mettez-les dans le ſyrop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, deſcendez-les du feu, & les écumez avant que de les dreſſer dans le compotier.

Compote de Framboiſes.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraiſes, à cette différence que vous ne lavez point les framboiſes.

Compote de Verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne ſoit pas tout-à-fait aſſez mûr, fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils ſeront tous finis jettez-les dans de l'eau prête à bouillir; lorſque le verjus commencera à pâlir, ôtez-les du feu, & y jettez un demi-verre d'eau froide, laiſſez-le dans la même eau juſqu'à ce qu'elle ſoit froide, pour qu'il ait le tems de ce reverdir, enſuite vous mettez un poiſſon d'eau avec ſix onces de ſucre dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de ſuite le verjus, pour lui faire faire deux ou trois bouillons, ayez ſoin de l'écumer; dreſſez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le ſyrop ſur le verjus, faites-le réduire s'il eſt trop clair.

Compote de Verjus à la Bourgeoise.

Des Compotes.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poële avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, faites-le bouillir à petit feu, quand il sera bien verd, & le syrop reduit, dressez-les dans le compotier, & servez froid.

Compote de Cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un comportier, & mettez proprement votre syrop par-dessus, & les servez froides.

Compote d'Abricots verds & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, & les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même; c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraîche,

Vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes : faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & sortez.

Il y a qu'ils ne font point de dessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les tremper avec du sel pour faire emballer le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire, comme je viens de dire.

Compote d'Abricots à la Portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi verre d'eau, arrangez les abricots dessus, & les mettez sur un moyen feu pour faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits au dessous, & qu'il ne reste presque point de syrop, après vous les ôtez du feu, & jettez de sucre fin par dessus, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée, dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mols, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un compotier,

potier, mettez votre ſyrop par-deſſus pour les ſervir froids ou chauds, comme vous voudrez. *Des Compotes.*

Compotes de Prunes de Reine-Claude, Mirabelle, de Perdrigon, & autres.

Faites bouillir de l'eau & y jettez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles ſeront bien molettes ſous les doits, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les enſuite dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, ou non, ſi vous n'en avez point, mettez-les ſur un petit feu pour qu'elles puiſſent friſſonner & devenir bien vertes, & ſervez froid.

Compote de Prunes à la bonne Femme.

Faites bouillir un quart-d'heure un quarteron de ſucre avec un verre d'eau, ayez ſoin de l'écumer; quand il ſera en ſyrop, mettez une livre de prune preſque mûres, faites faire quelques bouillons juſqu'à ce que les prunes ſoient cuites, ôtez l'écume & les dreſſez dans le compotier, ſi le ſyrop eſt trop long, faites-les réduire avant que de le verſer ſur les prunes.

Compote de Pêches.

Prenez ſept ou huit pêches preſque mûres, fendez-les par la moitié, après en avoir ôté le noyau vous le mettrez un moment à l'eau bouillante, & les ôterez auſſi-tôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de ſucre avec un verre d'eau, ayez ſoin de l'écumer, & enſuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez ré-

duire le syrop s'il expire trop long-tems avant que de dresser sur les pêches.

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entieres ; mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-les griller toute la peau également, en les retournant à mesure, jettez-les dans l'eau fraîche ; quand vous aurez ôté toute la peau & lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre & un verre d'eau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; vous les dresserez dans le compotier & le syrop par-dessus.

Compote de Pêches à la Portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus & dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & faites-les cuire à petit feu dessus & dessous ; quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de Pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez servir, en mettant de sucre fin dessous & par-dessus les pêches.

Compotes de toutes sortes de Fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poêle alors il ne faut pas quitter votre poêle ; il faut promener votre compote

votre pâte juſqu'à ce que vous voyiez que votre compote ait belle couleur, alors vous mettez une aſſiette ſur votre compote que vous tenez de votre main gauche & renverſez votre compote deſſus & la gliſſez proprement dans votre compotier, vous la ſervez chaude ou froide. Elle ſont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes avec celles qui ont déja ſervi, pour faire un changement.

Compote de Citrons, Oranges, Bergamottes, Limes Chinoiſes.

Il faut les couper par petits morceaux, les faire bien cuire dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien molets ſous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites enſuite un petit ſyrop avec un verre d'eau, un quarteron de ſucre, vous mettez vos fruits dedans mijoter tout doucement ſur un petit feu pendant une demi-heure, & ſervez froid.

Compote de Coings.

Prenez trois gros coings, s'ils ſont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; vous les mettez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorſque vous aurez ôté le cœur & pelé proprement, vous mettrez un quarteron de ſucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour achever de les faire cuire. Servez chaudement à cour ſyrop.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en ſyrop fort, mettez dans ce ſyrop une livre de raiſin muſcat égrainé, & dont vous aurez fait ſortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons, & les dreſſez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la, avec du papier bleu.

Compote d'Oranges crues.

Coupez le deſſus à ſix oranges de Portugal, de façon que vous puiſſez le remettre comme s'elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en pluſieurs endroits de la chair, faites-y entrer du ſucre fin, remettez les couvercles & les ſervez, vous pouvez encore les ſervir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du ſucre fin deſſus & deſſous.

Compote de Marrons.

Faites cuire des marrons dans de la Cendre de la même façon que ſi vous vouliez les ſervir dans une ſerviette; quand ils ſeront pelés, mettez-les dans une poële avec un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites-les frémir ſur un petit feu environ un demi-quart d'heure, avant que de les ſervir vous y preſſerez un petit jus de citron, & en ſervant vous y jetterez deſſus légerement du ſucre fin.

Compote de Groſeilles vertes.

Prenez une livre de groſeilles vertes, fendez-les par le côté avec un cure-dent pour

en faire sortir les pepins ; mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu, & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus ; ensuite vous les descendrez du feu, & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel ; faites-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes ; retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche ; pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poesle avec un verre d'eau, faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles bien égouttées & les faites bouillir doucement qu'elles ne fassent que frémir ; ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de syrop, mettez-le sur les groseilles. *Des Compotes.*

DES CONFITURES.

Confiture de marmelade d'Abricots.

PElez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux : pour livre de fruit, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué, *page* 400. ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son poin de cuisson, alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une espatule de *Des Confitures.*

bois, juſqu'à ce que la marmelade ſoit collante dans vos doigts, c'eſt une marque que vous pouvez la mettre tout de ſuite dans les pots.

Confiture de marmelade d'Abricots ſans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez ſix livres d'abricots, point trop mûrs, & des mettez à meſure dans un chaudron bien propre, caſſez les noyaux à part, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre auſſi avec les abricots ; pilez quatre livres & demie de ſucre pour le mettre avec les abricots, mettez votre chaudron ſur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond, lorſque les abricots ſont avancés de cuire, vous deſcendrez de tems en tems le chaudron pour écraſer les morceaux d'abricots qui ne ſe mettent point en marmelade, faites la cuire juſqu'à ce qu'elle ſe colle dans vos doigts ſans trop de reſiſtance en prenant de cette marmelade dans les doigts, & les appuyant l'un contre l'autre, vous le mettez enſuite dans les pots. Cette façon quoique ſimple eſt très-bonne.

Confiture de Gelée de Groſeilles.

Vous clarifierez votre ſucre, comme il eſt expliqué page 400. & mettez livre de ſucre pour livre de fruit, vous ferez cuire votre ſucre au caſſé que vous connoîtrez, en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez ſoin de tenir de la main gauche, vous tremperez le doigt dans votre ſucre que vous remettrez ſur le champ dans le gobelet ; & ſi votre ſucre ſeche dans l'eau, & qu'il caſſe dans vos

doigts en le preſſant, c'eſt une marque qu'il eſt tems de mettre le fruit dans votre poele, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez enſuite votre confiture de deſſus le feu, paſſez-la dans un tamis, & la mettez tout de ſuite dans les pots. *Des Confitures.*

Quand elle ſera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture ſe conſerve mieux, c'eſt ce que vous obſerverez à toutes ſortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures ſont froides.

Confitures de gelée de Groſeilles à la Bourgeoiſe.

Il faut faire clarifier votre ſucre, comme il eſt expliqué, *page* 400, vous prendrez les groſeilles que vous mettrez dans la poele, & les ferez fondre ſur le feu en leur faiſant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez enſuite égoutter ſur un tamis, vous meſurerez votre jus de groſeilles, & vous mettrez autant de pintes de ſucre clarifié dans une autre poele bien propre que vous ferez cuire au caſſé comme le précédent, & vous y mettrez votre jus de groſeilles faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez enſuite votre gelée dans vos pots.

Confitures de gelée de Pommes.

Elle ſe fait de même que celle de groſeilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faiſant bouillir dans un peu d'eau, & vous la paſſerez après dans un linge blanc, preſſez-la un peu, vous vous ſervirez de ce jus pour mettre dans votre ſucre. La cuiſſon eſt de même que

telle des groseilles, vous connoîtrez qu'elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle que vous retirerez de sur la braise, & la remuant un peu, votre gelée tombe en petit cordon, lorsque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez toute de suite dans les pots.

Marmelade de Pommes.

Faites bouillir des pommes de reinettes entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers d'un tamis, & la mettez dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuillier de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours lorsque elle commencera à bouillir, vous l'ôterez, & la mettez dans les pots quand elle sera un peu refroidie, ne les couvrez que lorsque ils sont tout à fait froids. Vous trouverez la façon du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus ci-après.

Marmelade de Prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voudrez employer, pesez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé, & le faites bouillir jusqu'à ce

Des Marmelades.

que cette marmelade soit prise de s'étendre sur la poêle, ensuite vous la pesez & mettez autant du sucre, pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-setier d'eau, faites le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, & après dans la même eau, si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettrez votre marmelade, pour la délayer avec le sucre en la remuant ensemble sur le feu doucement jusqu'à ce qu'elle frémisse, mettez-la dans des pots, quand elle sera froide jettez un peu de sucre fin dessus.

Confiture de Prunes.

Des Confitures.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme de *Perdrigon*, de *Reine-Claude*, de *Mirabelle*, ou d'autres sortes, faites-les blanchir, quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiéde, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous retirerez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre, que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiéde.

Il faut que votre Reine-Claude soit verte, les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre fruit ne soit point assez en syrop à la dernière ébullition, vous le ferez aller entre en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser; alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Des confitures.

Confitures d'Abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié, se font de la même façon comme les confitures de prunes.

Confitures de Poires de Rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Marmelade de Poires.

Faites cuire dans de l'eau jusques à ce qu'elles soient tendres dessous les doigts, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau, & n'en prenez que la chair que vous passerez dans un tamis: mettez sur le feu, & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poele; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poele avec un demi-septier d'eau; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant, il s'enleve de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Confitures d'Abricots verds & d'Amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des

abricots ou des amandes, comme il est marqué pour les compotes d'abricots verds ; faites les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même.

Des confitures.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit. Vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin sans votre fruit, que vous mettrez égoutter sur un tamis, vous le mettrez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus ; il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiede.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

Confitures de Verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre, prenez une partie de verjus que vous mettrez dans la poële, & une partie de sucre par-dessus qui doit être en poudre ; vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition ; alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd ; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson, & le mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de Verjus entiers.

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre, mettrez le tout dans une poële, & le faites cuire sur un bon feu. Faites lui faire trois ou quatre bouillons couverts ; & si votre verjus n'est pas bien verd, il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit

bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

Des Confitures.

Marmelade de Verjus.

Des Marmelades.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr, dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'ils sont prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir. Laissez-les dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide. Retirez-les pour les passer au tamis, & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez en le pressant fort avec une cuillier; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Sur une livre vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, alors vous la mettrez dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, ôtez-en la grappe, & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir. Lorsque le verjus commence à pâlir, & qu'il a monté sur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche, & le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit devenu verd, & au cas qu'il ne redevint point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez; après vous l'égouttez & le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuillier de bois. Pesez cette marmelade pour

la mettre dans une poele avec autant pesant du sucre fin ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble, sans cependant beaucoup de resistance ; vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Gelée de Muscat & Verjus.

La gelée de muscat & de Verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la Bourgeoise, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds, elle se fait de la même façon. Il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué ci-devant, *page* 407. Faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres ; retirez-les dans de l'eau fraîche, & les mettez égoutter ; ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis. Mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poele ; après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-septier d'eau. Faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre & les trempez dans l'eau, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net. Mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre, sans qu'elle

bouille ; faites un feu doux, & la mettez après dans les pots.

Marmelade de Fraises.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises, faites les égoutter, & les pilez dans un tamis pour les mettre en marmelade. Mettez sur le feu une livre de sucre avec du verre d'eau ; faites le bouillir & bien écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la retirant, il en sorte de longues étincelles. Mettez votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille ; & la mettez dans les pots ; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voudrez faire.

Marmelade de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises. Quand il sera à son point de cuisson, vous y mettrez framboises préparées de cette façon. Epluchez deux livres de framboises, & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la mettez dans le sucre, & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours ; & la mettez après dans vos pots.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises ; ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises après leur avoir ôté les noyaux & les

liques. Remuez les avec le sucre, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop se colle dans vos doigts; ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'Orange.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poele avec un demi-septier d'eau; faites le bouillir & bien écumer, après vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre. Vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon. Prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau. Descendez cette eau du feu, & y jettez une petite pincée d'alum. Mettez d'autre eau sur le feu; quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron; mettez-y votre fleur d'orange que vous retirerez avec l'écumoire en la laissant égoutter; faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts. Après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron; ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, & la pilerez dans un mortier pour mettre en marmelade. Mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémisse: dressez dans les pots; jettez par dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade de Pêches

Pelez des pêches, qu'elles ne soient pas trop mûres, après cela coupez-les en petits morceaux, & faites cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon, à que vous trouverez ci-devant page 444.

Marmelade d'Epine-vinette

Faites cuire une livre & demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poire ; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon : Ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée que vous mettrez dans une tourtière avec un verre d'eau, & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Remettez sur le sucre qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de se détacher de la poêle ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir ; & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de Coings

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos ; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux. Ecrasez-les, & les passez dans un tamis ;

mettez ce que vous avez paſſé ſur le feu, & le tournez toujours juſqu'à ce que la marmelade ſoit épaiſſe. Peſez-la & mettez autant de ſucre que vous avez de marmelade; faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez *ci-devant page 118.* enfuite vous mettrez la marmelade avec le ſucre pour les délayer enſemble ſur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir, pour la mettre dans les pots.

Des Marmelades.

DES SYROPS.

Syrop violat.

SUr un quarteron de violettes épluchées, que vous mettrez dans une terrine, verſez deſſus un demi-ſeptier d'eau bouillante; mettez quelque choſe de propre ſur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau: couvrez-les, & les mettez ſur de la cendre chaude pendant deux heures. Enſuite vous paſſez les violettes au travers d'un linge, que vous preſſez fort pour faire ſortir l'eau, cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte. Si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demi de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, faites-les bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau, & les mettant dans le ſucre, vous les retremperez dans l'eau, que le ſucre qui tient après vos doigts ſe caſſe net: alors vous y verſez votre eau de violettes. Ayez grand ſoin que votre ſyrop ne bouille pas; quand ils ſeront bien incorporez enſemble, mettez le ſyrop dans une terrine, couvrez la

Des Syrops.

terrine & la mettez ſur une cendre chaude pendant trois jours que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, ſans être pas trop chaud. Vous connoîtrez que le ſyrop ſera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant de ſuite l'un contre l'autre, s'il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas : vous le mettrez dans les bouteilles.

Des Syrops.

Syrop de Ceriſes.

Prenez deux livres de belles ceriſes bien mûres & bien ſaines ; ôtez les queues & les noyaux, & les mettez ſur le feu avec un grand verre d'eau ; faites-les bouillir huit ou dix bouillons, & les paſſez au tamis. Mettez deux livres de ſucre ſur le feu avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer. Continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la ſécouant ſur le ſucre, & ſouffiant après au travers des trous, il en ſorte des étincelles de ſucre : vous y mettrez tout de ſuite le jus de ceriſes ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ayent pris la conſiſtance d'un ſyrop fort.

Syrop d'Abricots.

Suivant le tems que vous voulez garder les ſyrops, il faut mettre plus ou moins de ſucre. Pour un ſyrop d'abricots que vous voulez garder d'une ſaiſon à l'autre, il faut deux livres de ſucre pour une livre de fruit ; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux. Après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux ; coupez auſſi les abricots en petits morceaux ; mettez deux livres de ſucre dans

une poêle avec un verre d'eau, & le faites cuire comme le précédent ſyrop de ceriſes. Mettez-y les abricots avec les noyaux; faites-les cuire enſemble à moyen feu, juſqu'à ce que prenant du ſyrop avec un doigt que vous toucherez contre un autre, il ſe forme un fil en les ouvrant, qui ſe ſoutienne un peu ſans ſe rompre, alors vous les paſſez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre ſyrop de cette façon: Après avoir coupé les abricots & les noyaux, comme il a été dit, mettez-les ſur le feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade. Paſſez-les dans un tamis pour en paſſer tout le jus en l'exprimant fort. Laiſſez-le repoſer & le paſſez dans une ſerviette, vous mettez enſuite ce jus dans le ſucre pour les faire bouillir juſqu'à la conſtance d'un ſyrop fort, en faiſant le même eſſai qu'à la façon précédente. Des Syrops

Syrop de Mûres.

Prenez deux cens de belles mûres bien mûres, mettez-les ſur le feu avec un grand verre d'eau: faites-leur faire cinq ou ſix bouillons juſqu'à ce qu'elles ayent rendu tout leur jus, & les paſſez dans un tamis. Laiſſez-le repoſer, & les repaſſez une ſeconde fois dans un tamis plus ſerré. Prenez deux livres de ſucre que vous mettez ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, & les mettant dans le ſucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, que le ſucre qui vous reſte dans les doigts, ſe caſſe net. Met-

Du Sucre.

vez-y encore autant d'autres ; faites chauffer jusqu'à ce que le tout soit incorporé avec sucre : ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez sans être brûlant. Vous connoîtrez qu'il est à sa point, lorsqu'en prenant du syrop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément : vous les mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Syrop de Verjus.

Prenez deux livres de cassonnade que vous mettrez sur le feu avec un demi-septier d'eau : faites bouillir & écumer. Continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonnade, & la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles. Mettez-y du verjus préparé de cette façon. Prenez deux livres de verjus bien verd & gros ; ôtez-en les grappes, les pilez : exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré. Laissez-le reposer & le tirez au clair. Mettez-le dans la cassonnade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient reduits en syrop. Vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précedent.

Syrop de Coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez-la

clair, & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras : par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laiſſez repoſer ce jus, & le tirez au clair ; ſur un demi-ſeptier vous prendrez une livre de caſſonnade que vous ferez cuire de la même façon que celle de ſyrop de verjus. Quand votre caſſonnade aura ſon degré de cuiſſon, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſyrop ait la même conſiſtance que le précédent. Des Syrops.

Syrop de Guimaume.

Faites cuire une livre de caſſonnade de la même façon que celle pour le ſyrop de verjus ; enſuite vous y mettrez une eau de guimauves faite de cette façon. Faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimaumes hachées ; après les avoir ratiſſées & lavées, laiſſez-les bouillir juſqu'à ce que l'eau ſe colle après les doigts, enſuite vous les mettrez dans un torchon pour les tordre à force de bras. Laiſſez repoſer l'eau & la tirez au clair ; prenez-en le plus clair pour le mettre dans la caſſonnade, & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ayent la conſiſtance d'un ſyrop fort comme les précédens.

Syrop de Pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien ſaines, coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-ſeptier d'eau. Quand elles ſont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus, laiſſez repoſer ce jus, & le tirez au clair. Sur un demi-ſeptier

vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le syrop de cerises. Quand il sera à sa point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes, & faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux, il forme un fil qui ne se rompe pas aisément en

Des Syropes.

Syrop de Citron.

Le syrop de citron ne se fait ordinairement que lorsque l'on veut s'en servir pour quelque effet. Vous mettrez une demi livre de sucre dans une poële avec un petit verre d'eau, faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goutte sur le doigt; alors vous y mettez le jus d'un petit citron, faites lui faire encore quelques bouillons, & vous en servez.

Syrop de Capillaire.

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante, & les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, & les passez dans un tamis; ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon. Mettez une livre de sucre dans une poële avec un bon verre d'eau : faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts de l'eau fraîche, & ensuite dans le sucre, & les retrempez promp-

tendre à l'eau fraîche, quand elle sera quelque peu à vos doigts, se casse net. Mettez-y votre eau de capillaire sans la faire bouillir, vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrirez, & mettez sur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante, pendant trois jours. Vous connoîtrez que le syrop sera fait, lorsqu'en prenant de ce syrop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que lorsque elles seront tout-à-fait froides.

Des Syrops.

Syrop d'Orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de syrop, vous vous réglerez sur la dose que va cette marque. Sur une demi livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines de quatre semences froides, & une demi-once d'amandes ameres. Mettez les amandes ameres dans de l'eau bouillante, & les retirez du feu; vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement; & à mesure que vous ôtez les peaux, jettez-les dans l'eau fraîche. Faites-les égouter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien unies, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de tems en tems une demi-cuillerée à bouche d'eau; ensuite vous les délayez dans un bon demi-septier d'eau tiede. Mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures; passez-les dans une serviette ouverte en les pressant avec une cuillere de

Des Syrops.

bois pour faire ſortir toute l'expreſſion des amandes ; enſuite vous prenez une livre de ſucre que vous faites cuire comme celui du ſyrop de capillaire, & le finiſſez de la même façon ſur de la cendre chaude.

Syrop de Coquelicot.

Le coquelicot eſt une fleur qui vient dans les bleds, dont on fait un ſyrop qui eſt bon pour le rhume. Prenez-en une demi-livre que vous mettez dans une terrine, & verſez deſſus une chopine d'eau bouillante. Laiſſez-le infuſer pendant vingt-quatre heures ſur de la cendre chaude ; enſuite vous ferez bouillir deux bouillons, & le paſſerez dans un tamis en le preſſant fort pour en faire ſortir tout le ſuc. Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer ; mettez-y après votre eau de coquelicot, & les faites bouillir enſemble juſqu'à conſiſtance d'un ſyrop que vous connoîtrez en s'y prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre, il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément. Le ſyrop de fleurs de pêches ſe fait de la même façon.

Syrop de Choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros chou rouge ; mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reſte tout au plus qu'une chopine d'eau. Paſſez le chou dans un tamis en le preſſant fort, pour en faire ſortir le ſuc ; laiſſez-le repoſer, & le tirez au clair. Prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau

laissés bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien clair, mettés-y votre sucre & le faites bouillir ensemble jusqu'à la consistance du syrop précédent. *Des Syrops.*

Pâte d'Amandes pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderés, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude ; vous ôterez la peau de dessus, & après vous les ferez bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile. *Pâte d'amandes.*

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrés une demi-livre de sucre aussi pilé ; vous ferés une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerés à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrés vous en servir vous en prendrés un morceau gros comme un œuf, que vous délayerés dans trois demi-septier d'eau ; que vous passerés dans une serviette.

DES CONSERVES.

Conserve de Violettes.

Prenés une feuille de papier blanc que vous laissés en double ; & la pliés tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliés faire une caisse. Ayés une livre de sucre que vous mettés dans une poele avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer : *Des Conserves.*

continués de la faire bouillir, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Vous l'ôtez du feu, & quand il sera à demi-froid, vous y mettrez de la violette préparée de cette façon : Prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilerez très-fin dans un petit mortier ; délayez-les bien avec de sucre en les remuant promptement avec une cuiller de bois ou une spatule, sans le remettre au feu ; & les verserez tout de suite dans le moule de papier. Quand elles seront presque froides, vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en quarré ou en long ; & quand elles seront tout-à-fait froides vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de Groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges ; ôtez-en les grapes, & les mettez sur le feu avec un verre d'eau. Faites les crever jusqu'à ce qu'elles ayent rendu leur suc ; passez-les dans un tamis en les pressant fort, & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu, & le faites reduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse. Mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remettant dans de l'eau, que le sucre qui reste dans vos doigts se casse net. Otez-les du feu, & y mettez votre marmelade de gro-

feilles ; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus ; dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes. Des Confitures.

Conserve de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, & vous y mettrez de la framboise préparée de cette façon : Ecrasez & passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële sur le feu, pour le faire dessécher ; vous la mettrez après dans le sucre, & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de Cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles. Prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux ; mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau. Enfuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort, pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher ; finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'Oranges.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre.

Des Conserves.

Ensuite vous l'ôtés du feu, & y mettés de la fleur d'orange préparée de cette façon : Prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blanches ; coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre & le remués sans être sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële ; alors vous versez la conserve tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

Conserve d'Abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes. Quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : Prenez quinze ou dix-huit abricots, suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs ; ôtez-en les noyaux & les peaux. Coupez-les par morceaux, & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse ; mettez-la dans le sucre, finissez la conserve comme celle de groseille.

Conserve de Pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de Verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes. Quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôterez du feu & le remuerez environ deux minutes, & ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon

Prenez une livre de verjus mûr, ôtez-en la grappe, & la mettez ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le preſſer fort juſqu'à ce qu'il ne reſte dans le tamis que les peaux & les pepins. Remettez la marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe ; vous la mettez dans le ſucre, & le remuez bien enſemble juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële ; verſez-la tout de ſuite dans le moule comme celle des violettes. Des Conſerves.

Conſerve de Guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve, après l'avoir raſſée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade. Paſſez-la dans un tamis en la preſſant fort ; remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé ; remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe. Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles ; mettez-y de la marmelade, & la remuez juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële : verſez-la dans le moule comme les précédentes.

Conſerve de Raiſins.

Ordinairement pour toutes ſortes de confitures de raiſins l'on prend du muſcat, parce qu'il eſt le meilleur. Prenez une livre & demie de raiſins ; ôtez-en les grapes ; mettez-les ſur le feu pour les faire crever ; enſuite vous les paſſez à force dans un tamis, juqu'à ce qu'il ne reſte plus que les peaux & les pepins dans le tamis. Mettez tout ce que vous avez

passé sur le feu, & les faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles ; quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade, & la finissez de même.

Des Confer-ves.

Conserve d'Oranges.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau ; faites-le bouillir sans l'écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre. Otez-le du feu ; quand il sera à moitié froid, vous aurez tout prêt l'écorce d'un orange douce rapée très-fine, que vous mettrez dedans, & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir : vous verserez la conserve dans le moule. Celles *de Citron & de Bigarade* se font de même.

Conserve de Caffé & de Chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Otez-le du feu, & le laissez un peu refroidir. Mettez-y une once de caffé moulu, & les remuez ensemble ; quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conserve dans le moule. *La Conserve de Chocolat* se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE & RATAFIA.

Abricots à l'eau-de-vie.

VOus commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué que les confitures de prunes ; vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur syrop. Quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie : faites-leur faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Abricots à l'eau-de-vie.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poele de dessus le feu, parce que le feu y prendroit : alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poele, & le feu s'éteindroit ; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'Abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots : cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez. Mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit cloux de girofle, très-peu de macis. Bouchés bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines : ayez soin de remuer suivant la cruche, après vous le passerez à la chausse pour les mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Ratafia d'Abricots.

Poires de Rouſſelet à l'eau-de-vie.

Poires de Rouſſelet à l'eau-de-vie.

Elles ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles eſpéces qu'elles ſoient, ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en obſervant la même cuiſſon.

Ratafia de Ceriſes.

Ratafia de ceriſes.

Prenez de bonnes ceriſes bien mûres: ôtez-en les queues & les noyaux; mettez avec, un peu de framboiſes, écraſez le tout enſemble, & les mettez enſuite dans une cruche bien propre, & les laiſſez quatre ou cinq jours: vous aurez ſoin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur; alors vous preſſerez bien le marc pour en tirer tout le jus. *Il faut enſuite meſurer* le jus, & ſur trois pintes de jus y mettrez trois pintes d'eau-de-vie. Pour les cinq pintes de ratafia, il faut concaſſer trois poignées de noyaux des mêmes ceriſes, un quarteron de ſucre par pinte.

Mettez le tout infuſer dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle; il faut le remuer tous les jours pendant ſept ou huit jours, après quoi vous le preſſerez à la chauſſe bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & enſuite à la cave.

Ceriſes à l'eau-de-vie.

Ceriſes à l'eau-de-vie.

Sur une pinte d'eau-de-vie vous y mettrez une chopine de jus de framboiſe & de mûres que vous aurez écraſées & paſſées au tamis pour en tirer le jus. Mettés avec ce jus & l'eau-de-vie une livre & demie de ſucre ; quand il ſera fondu, ayez de belles ceriſes claires & mûres à propos : coupez les queues à moitié, & les rangés dans des bouteilles. Verſez deſſus l'eau-de-vie ; mêlés avec le ſucre : il faut qu'il y en ait aſſez pour qu'elles trempent. Bouchés les bouteilles, & vous vous en ſervirez au beſoin : en hyver, l'on peut s'en ſervir pour glacer au blanc, en les trempant dans du ſucre mêlé avec un peu de blanc d'œuf, ou pour mettre au caramel.

Ratafia de Fruits rouge.

Prenez deux livres de ceriſes dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groſeilles, une livre de guines noires, une livre de framboiſes, une livre de mûres que vous mettrés après ſi vous ne les avez point dans le même tems ; écraſez tous ces fruits enſemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des ceriſes que vous aurés pilé. Laiſſés cuver le tout enſemble pendant trois jours, & enſuite vous paſſerés le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de ſucre par pinte de ratafia, un bâton de cannelle. Laiſſés infuſer pendant deux mois ; enſuite vous tirerés le ratafia au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de Ceriſes.

Vin de Ceriſes.

Pour faire cinq pintes de vin de ceriſes, prenez quinze livres de ceriſes, avec deux livres de groſeilles que vous écraſez bien enſemble. Pilés les deux tiers de noyaux que vous mêlez enſemble, mettrez le tout dans un barril avec un quarteron de ſucre par pinte de jus; il faut que le barril ſoit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du ſable autour, juſqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois ſemaines qu'il ſera à bouillir. Il faut avoir ſoin de tenir toujours le barril plein en y mettant à meſure de jus de ceriſes, enſuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne Liqueur nommée Veſperro, approuvée des Médecins de Paris à Montpellier.

Recette de Liqueurs.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grais, qui tiennent un peu plus de deux pintes de Paris; mettez deux pintes de bonne eau-de-vie; ajoûtez-y les graines qui ſuivent, après que vous les aurez concaſſées groſſièrement dans un mortier; ſçavoir, deux gros de graine d'angelique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoûtez-y le jus de deux citrons avec les zeſtes des écoſſes, une livre de ſucre. Laiſſez infuſer le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez ſoin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le ſucre; enſuite vous paſſez la liqueur pour la rendre plus claire par

le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Propriétés du Vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, points de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoyement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préserve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frotter le nés & les temples; cette liqueur a satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, cette liqueur lui fit passer & le guérir. Propriétés du Vespetro

Ratafia de Noyaux & de Graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amendes d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs pour pouvoir se servir des autres, faute des premiers. Des Ratafias

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle pendant huit jours; vous le passez ensuite à la chausse, & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans les bouteilles. *Tous les ratafias de graines & autres noyaux se font de la même façon.*

Ratafia de fleurs d'Orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluc

chée, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de ſucre; mettés-les infuſer trois ſemaines ou un mois, & enſuite paſſés-le à la chauſſe comme les autres.

Des Ratafias

Autre Ratafia de fleurs d'Orange.

Mettés dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre. Mettés cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir ſur le feu pendant dix heures; enſuite vous l'ôtés du feu, & le laiſſés refroidir dans la bouteille avant que de le paſſer au clair.

Ratafia de fleurs d'Orange d'un autre façon.

Mettés une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites bouillir & écumer. Continués de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de groſſes étincelles de ſucre. Otés-le du feu; mettés-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le ſucre: ôtés-les du feu, & les couvrés bien. Laiſſés-les dans le ſucre cinq ou ſix heures; enſuite vous les remettrés ſur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie. Laiſſés-les ſur le feu ſans trop chauffer, ſeulement le tems qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous paſſés votre ratafia dans une ſerviette, & le mettrés dans des bouteilles. Vous vous réglerés ſur cette doſe pour la quantité que vous voulés faire. Pour garder la fleur d'orange qui vous a ſervi à faire votre ratafia, après qu'elle eſt bien preſſée, vous prenés

une demi-livre de ſucre que vous mettrés dans une poële avec un peu d'eau ; faites bouillir & écumer. Continués de faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le ſucre, & les retrempant dans l'eau fraîche, que le ſucre qui tient à vos doigts ſe caſſe net ; alors vous y mettrez la fleur d'orange, & luiferez faire un petit bouillon. Otez-la du feu & la remuez toujours juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre, & la mettez après ſur un tamis. Ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous pour ne pas perdre le ſucre qui paſſe au travers. Cette fleur d'orange ſe conſerve dans un endroit ſec : elle vous ſert pour mettre dans des crêmes, & à tout ce qui a beſoin de fleurs d'oranges hachées.

Ratafia de Coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure ; preſſez-les bien dans un torchon neuf : meſurez le jus que vous en tirerez. Mettez deux pintes d'eau-de-vie ſur trois pintes de jus, & un quarteron de ſucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément : vous ferez infuſer le tout enſemble pendant dix ou douze jours. Bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia pour qu'il ne prenne point le vent, il faut enſuite le paſſer à la chauſſe bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il ſera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il ſera vieux, meilleur il ſera.

Ratafia d'Anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis,

Deſſ. Ratafiat. mettez une livre de ſucre dans une poêle avec un demi-ſeptier d'eau, faites les bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien écumé & clair : enſuite vous faites bouillir un demi-ſeptier d'eau. Mettez trois onces d'anis, ôtez-le du feu ſans qu'il bouille, laiſſez-le infuſer un quart-d'heure ; & le mettez dans le ſucre avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez le tout enſemble avant que de le mettre dans une cruche ; bouchez bien la cruche, & la mettez au ſoleil : laiſſez infuſer le ratafia pendant trois ſemaines. Avant que de le mettre dans les bouteilles, vous le paſſerez dans une ſerviette ; ou une chauſſe ſi vous en avez une.

Ratafia de Genievre.

Pour faire trois pintes de ratafia de Genievre ; mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genievre ; une livre & demie de ſucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau juſqu'à ce qu'il ſoit bien écumé & clair. Bouchez bien la cruche, & la mettez dans un endroit chaud ; environ ſix ſemaines avant que de le paſſer à la chauſſe ou dans une ſerviette. Quand il eſt bien clair vous le mettrez dans des bouteilles que vous avez ſoin de bien boucher. Ce ratafia eſt ſtomachal ; & bon quand il eſt gardé long-tems.

Ratafia de Bigarades & de Citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il ſe fait de la même façon. Prenez huit bigarades ou huit citrons, pilez-les légerement ſans anticiper ſur le blanc, coupez cette pelure en petits baſtons, & les mettez dans une cru-

che avec trois chopines d'eau de vie, faites infuser ensemble trois semaines. Ensuite vous mettrez une livre de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau ; faites bouillir ensemble & bien écumer ; mettez-les dans la cruche avec de l'eau de vie, & les laissez encore infuser douze ou quinze jours après vous le passerez pour le mettre dans des bouteilles. La bonté de ce Ratafia est d'être gardé plusieurs années. *Des Ratafias.*

Ratafia de Noix.

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entiere, fendez-les par la moitié, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau de vie : bouchez bien la cruche, & la tenez dans un endroit frais pendant six semaines. Il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche ; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau : faites bouillir & écumer. Après que vous aurez passé l'eau de vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de cannelle & une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois, & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Eaux de Cerises, de Groseilles, de Fraises, de Framboises, de Mure pour boire en Eté.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante. Pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau : vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau. Passez-le dans un linge blanc, & y *Eaux de Cerises, &c.*

Eaux de Cerises &c.

mettez enſuite un peu de ſucre ; vous le paſſerez après à la chauſſe. Pour que votre eau ſoit bien claire, vous la tiendrez au frais juſqu'au moment que vous la ſervirez.

Si vous voulez en faire de glaces, vous y mettrez un peu plus de ſucre, & mettrez votre eau dans des moules de fer blanc, & la faites prendre avec de la glace & du ſel, ou du ſalpêtre.

Quand elles commenceront à ſe glacer, vous aurez ſoin de les remuer de tems en tems avec une cuillier juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, parce que les bords ſeroient trop glacés, & le milieu ne le ſeroit pas. Quand elles ſont priſes comme il faut, vous les dreſſez dans des petits gobelets : il faut les boire dans le moment.

DES GLACES ET FROMAGES A LA GLACE.

Glaces de toutes ſortes.

Des Glaces & Fromages à la Glace.

EN Hyver vous vous ſervez des ſyrops d'hyver, & en Eté, vous prenez des eaux d'Eté, comme il eſt dit dans l'article précédent. Vous mettrez de ces eaux dans des moules à la glace ; & à meſure qu'elles ſe glaceront, vous aurez ſoin de les remuer de tems en tems.

Quand elles ſeront priſes, vous les ſervirez dans des gobelets.

Quand vous voudrez ſervir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Canellon de Crême à la glace.

Canellon de Crême.

Les canellons ſe font de la même façon que les fromages à la glace : ce qui en fait la différence, ce ſont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Fromage de Crême à la glace.

Des Fromages.

Prenez une chopine de crême double ſi vous voulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-ſeptier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de ſucre ; faites-lui faire cinq ou ſix bouillons, & le retirez du feu. Vous y mettrez enſuite quelques eſſences, comme fleurs d'orange, bergamote, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de fer blanc, & le faites prendre à la glace. Vous mettez votre moule dans un petit ſeau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſeau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou ſalpêtre : vous continuerez à mettre au tour du moule juſqu'en haut, de la glace & du ſalpêtre.

Quand votre fromage eſt glacé, & que vous êtes prêt à ſervir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ; vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dreſſerez dans la jatte : il faut le manger dans le moment.

Crême de Fraiſes.

Des Crêmes.

Prenez environ plein un demi-ſeptier de fraiſes épluchées, lavées & égouttées, que vous pilez dans un mortier. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême avec un demi-ſeptier de lait & du ſucre ; laiſſez-les bouillir & réduire à moitié ; laiſſez un peu refroidir, & y mettez vos fraiſes pour les délayer

ensemble. Délayez aussi gros comme un grand
Dans crême. à caffé, de présure que vous mettrez dans la
crême quand elle ne sera plus que tiéde,
passez-la tout de suite dans un tamis, & la
mettez dans un compotier qui puisse aller sur
de la cendre chaude, sans se casser. Mettez
vôtre compotier sur un peu de cendre chau-
de, couvrez-le d'un couvercle, & un peu de
cendre chaude dessus. Quand elle sera prise
vous la mettrez dans un endroit frais où il
de la glace jusqu'à ce que vous serviez.

Crême de Framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de
fraises, à cette différence qu'en retirant la
crême du feu quand elle est assez reduite,
vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais, que
vous délayez auparavant avec deux cuille-
rées de crême. Remettez un instant sur le
feu en remuant la crême seulement, pour
faire cuire les œufs sans bouillir, de crain-
te qu'elle ne tourne; ensuite vous mettrez
comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-
la dans une terrine avec un peu de fleurs
d'orange pralinées, hachées très-fin, un de-
mi-quarteron de sucre fin, gros comme une
noisette de gomme adragante pulvérisée.
Fouettez vôtre crême; & à mesure qu'elle
mousse, vous l'enlevez avec une écumoire,
pour la mettre sur un tamis où il y a un plat
dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte.
Vous continuez à fouetter la crême jusqu'à
ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine;
& si vous n'en avez point assez, vous pren-
drez celle qui a dégouté du tamis, que vous

fouettez encore : dreſſez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garniſſent de citrons confits coupés en filets ; elle ſe ſert plus communément dans ſon naturel. Ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron vert haché très-fin dans la crême avant que de la fouetter ; pour lors il n'eſt point beſoin de la piquer de citron confit, elle ſe dreſſe dans le compotier en forme d'un dôme. Et pour changer, vous pouvez la dreſſer en forme de pluſieurs petits rochers.

Dreſſez Crême.

Crême à la Portugaiſe.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à caffé d'eau de fleurs d'orange avec un bon demi-quarteron de ſucre, deux œufs frais, jaunes & blancs, fouettez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre crême ſoit épaiſſe. Mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême ſur une cendre chaude couverte d'un couvercle de tourtiere, avec un peu de feu deſſus. Quand elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace ou dans un endroit frais, juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême fouettée de Fraiſes & Framboiſes.

Fouettés trois demi-ſeptiers de crême double juſques ce qu'elle mouſſe, vous la leverez avec un écumoir, pour la mettre ſur un tamis ou il y ait un plat deſſous pour revebir ce qui dégoutte ; lorſque vous avez tout fondu. Prenez deux poignées de fraiſes ou framboiſes bien épluchées ; paſſez-les dans un tamis en les preſſant à force ; mettez-y avec deux onces de ſucre fin que vous mêlez avec les fraiſes ou framboiſes ; enſuite vous mêlez le tout enſemble en le fouettant avec

Des Crêmes.

la crême, un instant avant que de servir, & le dressez ensuite dans le compotier.

Crême à la Reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié. En l'ôtant du feu, vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés ; remuez-la un moment sur le feu avec le fouet ; aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits, vous la dresserez dans le compotier, & la ferez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la crême.

Des Fromages.

Prenez une chopine de bon lait, que vous faites tiédir sur le feu ; mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait. Faites prendre votre caillé sur un peu de cendres chaudes en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle ; quand il est pris, vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages, quand il est bien égoutté, vous le dressez dans le compotier & le servez avec de la bonne crême & du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le mettez dans une terrine avec trois demi-septiers de bonne crême bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre. Fouettez votre crême ; à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier.

Si le panier n'eſt pas bien ſerré, il faut mettre dans le fond un morceau de mouſſeline ou quelqu'autre linge clair. Lorſque la crême eſt toute fouettée, vous laiſſez égoutter le fromage juſqu'à ce que vous ſerviez; vous le renverſez dans un compotier, & jettez du ſucre fin deſſus. *Des Fromages.*

Fromage à la Princeſſe.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de ſel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de ſucre. Faites bouillir enſemble & réduire à moitié; ôtés-la du feu; quand elle ſera tiéde, vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois, de préſure délayée avec une cuillerée d'eau. Paſſez la crême au tamis, & la remettez ſur de la cendre chaude; quand elle ſera priſe en caillé, mettez-la dans un petit panier d'oſier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; enſuite vous le renverſez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre; quand elle bouillira, vous l'ôterez pour la mettre refroidir; enſuite vous y mettrez une demi-cuillerée à caffé d'eau de fleur d'orange. Fouettez la crême avec un fouet d'oſier; & à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laiſſez égouter le fromage, & le ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

DES BISCUITS, MASSEPAINS, ET AUTRES OUVRAGES DE PATE.

Des Gâteaux de fleurs d'Orange.

Des Gâteaux.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la plissez tout autour en faisant un bord de hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse. Vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire. Pour un gâteau de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant le bout du doigt dans le sucre, & soufflant au travers des trous, il s'envole de grandes cimeilles qui se tiennent l'une à l'autre. Mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'orange, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis la fleur d'orange. Alors vous la retirez du feu, & la remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poêle & au milieu, jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter. Vous avez tout prêt, & jettez promptement un peu de sucre fin delayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crême double. Remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule, tenez le fond de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes

Il ne faut que trois quarterons de sucre. Les gateaux de fleurs d'orange grillées se font de même, à cette différence que vous faites griller la fleur d'orange avec un peu de sucre fin avant que de la mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Des Biscuits.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voudrez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée. Prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance, & autant pesant de sucre de l'autre côté ; pesez aussi de la farine en en mettant la pesanteur de quatre œufs, & la mettez ensuite sur une assiette. Cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le sucre & un peu d'écorce de citron vert hachée très-fin. Battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure ; ensuite vous fouetterez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés. Mêlez-les avec le sucre ; ensuite vous y mêlerez peu-à-peu & légèrement la farine en remuant toujours votre composition de biscuits. Vous avez des moules de fer-blanc ou de papier, qui sont tout prêts & bien beurrés ; emplissez-en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte ; ne les emplissez qu'un peu plus de moitié : jettez du sucre fin par-dessus, & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce, pendant une demi-heure. Quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules quand ils seront à demi-froids.

Biscuits à la cuiller.

Ils se font de la même façon que les précédens, à cette différence que la pesanteur

mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair : ensuite vous faites bouillir un demi-septier d'eau. Mettez trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart d'heure, & le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche ; bouchez bien la cruche, & la mettez au soleil : laissez infuser le ratafia pendant trois semaines. Avant que de le mettre dans les bouteilles, vous le passerez dans une serviette, ou une chausse si vous en avez une.

Deux Ratafia

Ratafia de Genievre.

Pour faire trois pintes de ratafia de Genievre ; mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genievre, une livre & demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé & clair. Bouchez bien la cruche, & la mettez dans un endroit chaud, environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette. Quand il est bien clair vous le mettrez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stomachal, & bon quand il est gardé long-tems.

Ratafia de Bigarades & de Citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez ; il se fait de la même façon. Prenez huit bigarades ou huit citrons, pilez-les légerement sans anticiper sur le blanc, coupez cette pelure en petits zestes, & les mettez dans une

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin ; Mettez-y auſſi trois quarterons de ſucre bien fin ; battez-le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide ; enſuite vous fouettez les blancs de dix œufs. Quand ils ſont bien montez en neige, vous les mêlez avec le ſucre, mettez-y enſuite ſix onces de farine que vous jettez légérement peu à peu, & remuez à meſure avec le fouet ; dreſſez-les dans des moules beurrés ; ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de Confitures.

Pilez dans un miroir de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleur d'orange pralinée ; enſuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Mettez les blancs à part ; mêlez le tout enſemble, & le paſſez dans un tamis en le preſſant avec une cuillier juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien dans le tamis ; après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reſte : dreſſez les biſcuits en long ſur un papier blanc comme ceux à la cuillier ; jettez un peu de ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Des Biscuits.

Biscuits de Chocolat.

Prenez six œufs frais ; cassez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre. Mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très-fin, avec six onces de sucre fin ; battez le tout ensemble plus d'un quart-d'heure, ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés. Après qu'ils seront bien mêlez, vous y jetterez peu à peu en remuant toujours, six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuillier, sur du papier blanc ; ou si vous voulez, dans de petits moules de papier beurrés légérement en dedans. Jettez un peu de sucre fin par dessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédens.

Biscuits d'Amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes amères & d'amandes douces. Ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pelez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de tems en tems une pincée du sucre fin, ensuite vous les battés pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre fin. Fouettez quatre blancs d'œufs, & les mêlez avec le reste de votre composition. Vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur en quarré de deux doigts ; beurrez-les légérement en dedans, & y dressez vos biscuits ; jettez par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine : faites cuire dans un four très-doux. Quand

ils seront de belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils seront chauds.

Biscuits.

Ceux d'Amandes amères se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes amères il faut une once d'amandes douces. Vous vous reglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'Avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biscuits à la Saint Cloud.

Prenez deux onces de farine de ris passée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec une demi-livre de sucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron vert haché très-fin. Battez le tout ensemble un quart d'heure; ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés. Dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurré en dedans; faites-les cuire dans un four doux: quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils seront chauds. Couvrez par tout le dessus avec une glace faite de cette façon: Mettez sur une assiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin; battez-les bien ensemble avec une cuillier de bois; & pour bien blanchir votre glace, vous y mettrez de tems en tems quelques goutes de citron. Quand elle sera bien blanche vous la mettrez sur les biscuits, & la remettrez un instant dans le four pour la faire sécher.

Des Massepains.

Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler, après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant : vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée. Quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu : vous les mettez ensuite sur une table, & les maniez avec du sucre fin. Mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains : vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez. Vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché ; vous trempez dedans les massepains, & les mettez après dans du sucre fin, autant qu'ils peuvent en prendre. Dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre ; & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte ; si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffres.

Des Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, & de l'eau de fleur d'orange & du sucre fin ; délayez le tout ensemble, & y mettez ensuite un peu plus de demi-septier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liqui-

de. Quand votre pâte eſt prête, vous faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir. Quand votre gauffrier eſt chaud vous y mettez de cette pâte dedans, plein une cuiller à bouche, cela ſuffit, refermez votre gauffrier, & le remettez ſur le feu. Quand elle ſera cuite d'un côté vous la retournerez de l'autre, & la retirez enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois; courbez-les toutes chaudes; & quand elles ſeront toutes faites, mettez-les dans un lieu ſec juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Des Gauffres.

Vous pouvez les garder pluſieurs jours; ſi vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amoliront pas.

Poires ſéchées à la façon de Rheims.

La poire de Rouſſelet eſt celle que l'on prend ordinairement pour faire ſécher à la façon de Rheims; l'on fait auſſi la même choſe pour celle de Doyené, parce qu'elle eſt bonne. Comme elle ne ſe conſerve pas long-tems, par ce moyen on la conſerve tant que l'on veut. Pelez les poires de la queue en bas; ratiſſez un peu la queue & en coupez le petit bout. Jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, & enſuite faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles flechiſſent ſous les doigts: vous les retirez à meſure avec l'écumoire pour les jetter dans l'eau fraîche. Quand elles ſeront égoutées, ſur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de ſucre dans deux pintes d'eau; quand il ſera fondu, vous y mettrez les poires pour les y laiſſer deux heures: enſuite vous les dreſſez ſur des clayons la queue en haut, pour les

Poires ſéchées.

Poires séches.

mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain. Le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre, & les remettrez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirez que quand elles sont tout-à-fait séches : on les conserve dans un endroit sec, autant que l'on veut.

Tablette de Régliſſe pour le Rhume.

Tablettes de Régliſſe.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere, avec une livre de réglisse verte ratissée coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau ; ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras, le plus que vous pourrez, au travers d'un tamis. Mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue. Faites dessécher cette composition sur le feu en le remuant toujours avec une cuillier de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts ; alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile : quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits ſecs ſans être confits.

Fruits ſecs ſans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne &

qui en ont beaucoup dans leurs jardins; pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Fruits secs sans être confits.

Prenez des cerises bien mûres & qu'elles ne soient point tournées; arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres. Vous laisserez les queues & les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain. Vous les laisserez tant que le four aura de chaleur; vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez sèches: vous les laisserez réfroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sèchent de la même façon: il faut les cueillir très-mûres. Celles qui tombent d'elles-mêmes sont les meilleures, parce qu'elles ont plus de chair, & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sèchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées; vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau. Quand elles sont à moitié sèches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles sèchent également; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Les Abricots se font de la même façon, à la reserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les Poires se sèchent pelées, & sans les peler, la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles

commencent à s'amollir. Vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Confitures de Campagne.

Confitures de Campagne.

Prenez du vin doux appellé moû, vous ne pouvez le prendre trop doux; vous en prendrez un seau, plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confitures. Mettez-les dedans une chaudiere; faites-les bouillir sur un feu toujours clair, faites-le reduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings; faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli. Vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre syrop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de le bien écumer. Vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du syrop sur une assiette; si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture: vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

Vous prenez du cidre de poire fait sans eau pour faire cette confiture: celui de pommes n'est point assez doux. Vous le faites réduire en deux tiers avant que d'y mettre votre

fruit ; vous finirez enſuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

Des Confitures.

Confitures au Miel.

Vous choiſirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en ſervirez avec la même doſe que pour le ſucre, parce que toutes les confitures qui ſont expliquées ci-devant pour le ſucre, ſe peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en ſervir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poële ſur un fourneau ; quand il bout, il faut le bien écumer ; c'eſt un de ſes principaux points pour ſa beauté. Vous connoîtrez ſa cuiſſon, lorſqu'en mettant deſſus un œuf de poule, s'il enfonce, ſa cuiſſon eſt imparfaite ; s'il flotte, c'eſt ſigne qu'il eſt cuit, & vous pouvez vous en ſervir pour confire toutes ſortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le ſucre.

Faites attention que le miel eſt ſujet à ſe brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, en ayant ſoin de le remuer ſouvent avec une ſpatule de bois.

Comment faire le Raiſinet.

Prenez la quantité de raiſins que vous jugerez à propos ; vous l'égrenerez enſuite, & le preſſerez à meſure dans le chaudron où vous devez le faire cuire. Mettez-le ſur un feu clair, & à meſure qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez, avec une écumoire ; laiſſez-le réduire au tiers & vous aurez ſoin de diminuer le feu à me-

Façon de Raiſinet.

faire cuire aussi. Remuez-le souvent avec une spatule de bois à mesure qu'il s'épaissit, de crainte qu'il ne brûle; vous le retirerez ensuite pour le passer au travers d'un linge blanc en le pressant bien fort avec les mains. Cela fait, remettez-le sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons, en le tournant continuellement, jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance: vous le retirerez du feu pour le mettre tout de suite dans des terrines.

Façon du Raisinet.

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots. Il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, & les couvrirez de papier. Vous visiterez de tems en tems votre raisinet; si le papier se moisit, vous l'ôterez, & en remettrez d'autre. Vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée; alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit; sinon on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à fond. Beaucoup de personnes mettent avec le raisin de poires pelées & coupées par petits morceaux, ou du coing aussi coupé par petits morceaux, qu'il faut faire cuire à moitié avant de le mettre, pour en ôter le montant.

FIN.

TABLE
DES MATIERES.

AVERTISSEMENT pour cette nouvelle Edition, *page v.*
EXPLICATION par ordre alphabétique des termes en uſage pour la Cuiſine & l'Office *vij.*
EXPLICATION par ordre alphabétique des uſtenſiles de Cuiſine & d'Office, *xiv.*

CHAPITRE PREMIER.

INSTRUCTION ſur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année, *page* 1
Inſtruction pour chaque ſaiſon ; elle ſervira pour régler les Services : vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire, 7

Menus de Printemps.

Table de douze couverts à dîner, ſervie à cinq 7
Table de douze couverts, ſervie en maigre à dîner, elle peut ſervir à ſouper, en ne ſervant point de potage ſi l'on veut, 8

Menus de l'Eté.

Table de quinze couverts à dîner, ſervie à ſept, 10

Table de dix couverts à souper, servie à cinq, 11
Menus de l'Automne.
Table de douze couverts à dîner, servie à cinq, 12
Table de douze couverts à souper, servie à cinq, 14
Menus de l'Hyver.
Table de huit ou dix couverts à dîner, 15
Table de quinze à vingt couverts à dîner, servie à onze, 16
Table de douze couverts à souper, servie à cinq, 18

CHAPITRE II.

Abregé général pour toutes sortes de potages, 19
Potage aux choux, 20
Potage à la citrouille, *ibid.*
Potage au lait, 21
Potages maigres de plusieurs façons, 22
Potages maigres aux Oignons, 23
Potage de lait aux Oignons, *ibid.*
Potages de Marrons en gras & en maigre, *ibid.*
Potages d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre, 24
Potages au fromage en gras & en maigre, 25
Potage de croûtes au coulis de lentilles, 26
Potage de croûtes à la purée verte, 26
Potage aux petits oignons blancs, *ibid.*
Potage de concombres, 27
Potage au ris, *ibid.*
Potage aux herbes, *ibid.*
Potage printannié en maigre, 28

Potage au ris & coulis de lentilles, 29
Potage au lait d'amandes, *ibid.*
Potage à l'eau pour collation, 30
Potage à la Vierge, *ibid.*
Potage à l'issu d'agneau, 31
De la dissection des viandes.
De la dissection & connoissance de bon Bœuf, 32
De la dissection & connoissance du bon Mouton, 33
De la dissection & connoissance du bon veau, 34 & 35
De la dissection du cochon, 35
De la dissection du marcassin & du cochon de lait, *ibid.*
De la dissection de la volaille & gibier. 36
CHAPITRE III.
Du Bœuf, 37
De la langue de bœuf, 38
Langue de bœuf en mirboton, *ibid.*
Langue de bœuf en brezolle, & autres façons, *ibid.*
Langue de bœuf en paupiettes, 39
Langue de bœuf au gratin, *ibid.*
Langue de bœuf à la persillade, 40
Cervelle de bœuf de plusieurs façons, *ibid.*
Palais de bœuf en menus droits & autres façons, 41
Palais de bœuf mariné, *ibid.*
Alumettes de palais de bœuf, 42
Croquette de palais de bœuf, *ibid.*

Gras double à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Gras-double à la ſauce Robert, 43
Terrine à la Payſanne, *ibid.*
Terrine à la couene, *ibid.*
Rognon de bœuf à la Bourgeoiſe, 44
Uſage de la graiſſe de bœuf, *ibid.*
Queue de bœuf en hauchepot, & autres façons, *ibid.*
Queue de bœuf en matelotte, 45
Queue de bœuf à la ſainte Menehoult, 46
Culotte de bœuf de pluſieurs façons, *ibid.*
Culotte de bœuf à la braiſe aux oignons d'Hollande, *ibid.*
Culotte de bœuf à la Cardinale, 47
Culotte de bœuf à l'Angloiſe, 48
Culotte de bœuf au four, 49
Uſage de la tranche de bœuf, 49
Bœuf à la Royale ou à la mode, *ibid.*
Sauciſſons de tranches de bœuf, *ibid.*
Uſage de la piéce ronde, 50
Uſage du gîte à la noix, *ibid.*
Uſage de la moëlle de bœuf, *ibid.*
Aloyaux de pluſieurs façons, 51
Uſage du trumeau & des charbonnées, *ibid.*
Charbonnée de bœuf en papillottes, 52
Uſage de la poitrine de bœuf, *ibid.*
Tendrons de bœuf à l'Allemande, *ibid.*
Bœuf en miroton, 53
Bœuf au four, *ibid.*
Hachis de bœuf, 54

CHAPITRE IV.

Du Mouton, 54
Rôts de biffe de mouton de plusieurs façons, 55
Gigot de mouton à la Périgord, *ibid.*
Gigot aux légumes glacées, *ibid.*
Gigot à la persillade, 56
Gigot à la poële, 57
Gigot à la Genoise, *ibid.*
Gigot à l'eau, 58
Gigot à l'Angloise, *ibid.*
Gigot aux choux-fleurs, 59
Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan, *ibid.*
Gigot aux cornichons, 60
Gigot à la Régence, *ibid.*
Gigot à la Royale, *ibid.*
Gigot à la Mailly, 62
Gigot à la Sultane, *ibid.*
Gigot panaché, 63
Côtelettes de mouton grillées, *ibid.*
Carré de mouton en terrine, à l'Angloise aux lentilles, 64
Côtelettes de mouton en robe de chambre, 64
Côtelettes de mouton au basilic, 65
Carré de mouton au persil, 65
Carré de mouton à la Conti, 66
Côtelettes de mouton à la purée de Navets, *ibid.*
Côtelettes de mouton à la Marinier, 67
Côtelettes de mouton à la pluche verte, *ibid.*
Haricot de mouton, 68
Haricot de mouton distingué, 69
Carré & gigot de mouton aux concombres, 70

Carré de mouton en crépine, 71
Côtelettes de mouton à la poële, 72
Côtelettes de mouton au gratin, *ibid.*
Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote, 73
Epaule de mouton en ballon, 74
Epaule de mouton à la Turque, *ibid.*
Epaule de mouton au four, 75
Epaule de mouton à la sainte Menehoult, *ibid.*
Epaule de mouton à la Roussie, 76
Hachis de mouton couvert, *ibid.*
Epaule de mouton à l'eau, 77
Epaule de mouton de plusieurs façons, 78
Epaule de mouton en croustade, 78
Saucisson d'une épaule de mouton, 78
Du bout saigneux de mouton ou collet, *ibid.*
Des rognons de mouton, comment les servir, 79
De la poitrine de mouton de plusieurs façons, *ibid.*
Du filet de mouton en brezolle, *ibid.*
Filet de mouton en paupiettes, 80
Filet de mouton en fricandeau, *ibid.*
Filet de mouton en profitrol, *ibid.*
Langue de mouton grillée, *ibid.*
Langue de mouton en papillotte, 81
Langue de mouton à la cuisiniere, *ibid.*
Hâtelet de langues de mouton, *ibid.*
Langues de mouton à la broche, 82
Langues de mouton à la Flamande, 83
Langues de mouton en canellon, *ibid.*
Langues de mouton en surtout, 84
Langue de mouton à la poële, *ibid.*

Langue de mouton à la Gascogne, 85
Langue de mouton au gratin, *ibid.*
Langue de mouton à la sainte Menehoult, 86
Pieds de mouton à la poulette, 87
Pieds de mouton à la sainte Menehoult, *ibid.*
Pieds de mouton à la ravigotte, *ibid.*
Pieds de mouton à la sauce Robert, 88
Pieds de mouton farcis, *ibid.*
Pieds de mouton à l'Angloise, 89
Pieds de mouton de différentes façons, *ibid.*
Pieds de mouton en surtout, 90
Pieds de mouton au gratin, *ibid.*
Pieds de mouton aux concombres, 91
Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets, *ibid.*
Pieds de mouton au basilic, 92
De la queue de mouton, *ibid.*
Queues de mouton de plusieurs façons, *ibid.*
Queues de mouton au ris, 93
Queues de mouton à la Prussienne, 94
Queues de mouton aux choux à la Bourgeoise, 95

CHAPITRE V.

Du Veau, détail de ses parties, 96
De la tête de veau, comment l'accommoder, *ibid.*
Tête de veau farcie à la Bourgeoise, 97
Tête de veau à la sainte Menehoult, 98
Les yeux de veau, comment les servir, 99
Langues de veau de différentes façons, *ibid.*
Cervelles de veau en matelotte, *ibid.*
Cervelle de veau au soleil, 100

Oreilles de veau de plusieurs façons, *ibid.*
Oreilles de veau aux pois, 101
Oreilles de veau au fromage, *ibid.*
Oreilles de veau à la Tartare, 102
Fressures de veau à la Bourgeoise, 102
Foie de veau de différentes façons, 103
Foie de veau à l'étuvée, *ibid.*
Foie de veau à la Bourgeoise, 104
Foie de veau en crépine, *ibid.*
Foie de veau à l'Italienne, 105
De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder, 106
Fraise de veau de différentes façons, *ibid.*
Beignets de fraises de veau, *ibid.*
Fraise de veau au gratin de fromage, 107
Pieds de veau de plusieurs façons, 108
Pieds de veau à la Camargot, *ibid.*
Pieds de veau à la sainte Menehoult, 109
Pieds de veau frits, *ibid.*
Usage des ris de veau, & comment les accommoder, 110
Ris de veau à la pluche verte, *ibid.*
Ris de veau à la Lyonnoise, 111
Ris de veau aux fines herbes, *ibid.*
Ris de veau en caisses, 112
Ris de veau en hâtelet, *ibid.*
Ris de veau frits, 113
Ris de veau en ragoût, 114
Du rognon de veau: il tient à la longe, *ibid.*
Rissoles, 115
Hachis de toutes sortes de viandes, 116

Longe de veau de plusieurs façons, *ibid.*
Casi de veau à la crême, 117
Casi glacé, *ibid.*
Casi à la daube, *ibid.*
Casi à l'estouffade, 118
Epaule de veau, comment accommoder, *ibid.*
Epaule de veau à la Bourgeoise, *ibid.*
Poitrine de veau de différentes façons, *ibid.*
Tendrons de veau aux petits pois, 119
Poitrine de veau au roux, *ibid.*
Poitrine de veau marinée frite, 120
Tendrons de veau au verd pré, *ibid.*
Poitrine de veau au basilic, 121
Poitrine farcie, 122
Poitrine à l'Allemande, *ibid.*
Tendrons de poitrine à l'Allemande, *ibid.*
Poitrine à la braise, 123
Poitrine au coulis de lentilles, ou coulis de pois, *ibid.*
Du collet de veau ou carré, *ibid.*
Côtelettes de veau à la poële, 124
Côtelette de veau à la cuisiniere, *ibid.*
Côtelettes de veau au verd pré, 125
Côtelettes de veau à la Lyonnoise, *ibid.*
Côtelettes de veau grillées, 126
Côtelette de veau à petit lard, *ibid.*
Côtelettes de veau marinées, 127
Côtelettes en poires, *ibid.*
Côtelettes en papillottes, 128
Carré de veau à la Bourgeoise, *ibid.*
Carré de veau à la broche aux fines herbes, 129

Uſage du cuiſſeau de veau, *ibid.*
Coulis Bourgeois & autres, 130
Jus de veau & autres, 131
Filets de veau tôt fait, 132
Ruelle de veau à la coueine, *ibid.*
Ruelle de veau à la crême, *ibid.*
Pain de veau, 133
Ruelle de veau entre deux plats, *ibid.*
Fricandeau de veau à la Bourgeoiſe, 134
Noix de veau aux truffes à la bonne femme, *ibid.*
Paupiettes, 135
Paupiettes à la braiſe, *ibid.*
Breſolles, 136
Noix de veau en caiſſes, *ibid.*
Noix de veau à la Chantilli, 137
Gelée pour les malades, *ibid.*
De la moëlle dite amourette, 138
Queues de pluſieurs façons, *ibid.*
Queues de veau à la ſainte Menehoult, 138
Queues de veau aux choux & petit lard, 139
Caſſerole. 124

CHAPITRE VI.

Du Cochon & de ſon utilité, 141
De la tête de Cochon, *ibid.*
Fromage de Cochon, 142
Des oreilles, de la langue, & des pieds de cochon, 143
De la freſſure, panne, crépine & boyaux, *ibid.*
Des jambons, comment les accommoder, *ibid.*
De la poitrine, échinée & carré de cochon, 145
Côtelettes de porc frais en ragoût, *ibid.*

Comment faire le petit salé de cochon, *ibid.*
Comment faire le lard & le sain-doux, 146
Boudin de cochon & de sanglier, 147
De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin, *ibid.*
Boudin Blanc à la Bourgeoise, 148
Façon de faire toutes sortes de cervelats, 149
Façon de faire toutes sortes de saucisses, *ibid.*
Andouilles de cochon, 150
Jambon en cincarat, *ibid.*
Du cochon de lait, 151
Cochon de lait par quartier au Pere Douillet, *ibid.*
Cochon de lait en blanquette 152
Cochon de lait en galentine, 153
Cochon de lait à la Lyonnoise, *ibid.*
Cochon de lait en pâté froid, 154

CHAPITRE VII.

De l'Agneau, 154
Issus d'agneau à la Bourgeoise, *ibid.*
Tête d'agneau de plusieurs façons; 155
Quartier d'agneau, comment le servir, 156
Filets d'agneau en blanquette, *ibid.*
Filets d'agneau à la bechamel, 157
Du quartier d'agneau de derriere, *ibid.*
Usage des ris d'agneau, *ibid.*
Pieds d'agneaux gratinés, *ibid.*

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général, 158
Différentes façons de Poulets, 159
Fricassée de Poulets, 160

Fricassée de Poulets au roux, ibi
Poulets en fricandeau, 16
Fricassée de Poulets à la Bourdois, ibi
Poulets à la Tartare, ibi
Poulets en caisses, ibi
Poulets communs de différentes façons, 16
Comment servir les Poulets gras, aux œuf &
la Reine, ibid
Poulets en entrée de broche, de différentes fa-
çons, 163
Poulets aux croûtons, 164
Poulets aux choux-fleurs, ibid.
Poulets à la poële, 165
Poulets au fromage, ibid.
Poulets à l'estragon, 166
Poulets en matelottes, 167
Poulets à la jardiniere, ibid.
Poulets au cerfeuil, 168
Poulets au reveil, ibid.
Poulets au verjus de grains, 169
Poulets à la giblote, 170
Polets aux petits pois, ibid.
Poulets en hâtelet, 171
Des Poulets marinés, ibid.
Poulets en pain, ibid.
Poulets à la sainte-Menehoult, ibid.
Usage du Coq & de la Poule, 172
Des Dindons & Dindonneaux, 172
Abatis de Dindons en fricassée, au blanc ou au
roux, 173
Différentes façons pour accommoder les vieux
Dindons, ibid.

Cuiſſes de Dindons accompagnées, 174
Cuiſſes de Dindons à la crême, 175
Dindons à l'eſcalope, *ibid.*
Dindons en paix, 176
Dindon à la poële, 177
Dindon en galentine, *ibid.*
Dindon en balon, *ibid.*
Dindon roulé, *ibid.*
Des pates de Dindons, 178
Aîlerons de Dindons aux petits oignons & fromage, *ibid.*
Aîlerons en fricaſſée de Poulets, 179
Aîlerons en fricandeau, *ibid.*
Aîlerons à l'Eſpagnole, 180
Aîlerons à la purée verte, *ibid.*
Aîlerons à la purée de lentilles, 181
Aîlerons aux petits oignons, *ibid.*
Aîlerons au vin de Champagne, *ibid.*
Aîlerons à la ſainte Menehoult, 182
Du Pintadeau, & de la Pintade, *ibid.*
De la Poularde & du Chapon, comment les ſervir, *ibid.*
Des foies gras, *ibid.*
Poularde de pluſieurs façons, 183
Poularde à la Bourgeoiſe; 184
Poularde entre deux plats, *ibid.*
Poularde à la perſillade, *ibid.*
Chipoulate de pluſieurs façons, 185
Poularde aux oignons, 186
Poularde maſquée, *ibid.*
Poularde en matelotte, 187

Poularde à la cuiſiniere, 18
Poularde au court-bouillon, 18
Poularde à la béchamel, 18
Poularde à la Montmorenci, 18
Poularde marinée, ibid.
Poularde à la ſainte Menehoult, ibid.
Poularde au blanc-manger, ibid.
Poularde en canellon, 190
Poularde à la créme, ibid.
Poularde en crouſtade, 191
Poularde accommodée, ibid.
Poularde au ſang, 192
Poularde à la Chia, ibid.
Poularde en filet, ibid.
De la Poule de Caux & du Coq-vierge, 193
Du Canard, Caneton, Oye, & Oyſon, ibid.
Canard farci, ibid.
Canard en hauchepot, 194
Canard aux navets, ibid.
Canard au Pere Donillet, 195
Canetons aux pois, 196
Oye farcie à la broche, ibid.
Oye à la moutarde, 197
Oye à la daube, ibid.
Des aîles & cuiſſes d'Oyes, comment les accommoder, 198
Canard en globe, 199
Canard à la Bruxelle, ibid.
Canard en daube, 200
Canard en chauſſon, ibid.
Canard à la Bearnoiſe, ibid.

Canard

Canard à l'Italienne, 201
Canard à la purée verte, *ibid.*
Des Poules d'eau, 202
Des Pigeons Cochois, de voliere, & bisets, *ibid.*
Gros Pigeons de plusieurs façons, *ibid.*
Des petits Pigeons de voliere, 203
Pigeons à la Bourgeoise, 203
Compote de Pigeons, 204
Pigeons au basilic, *ibid.*
Des Pigeons bisets, 205
Pigeons à la crapaudine, faute au verjus, *ibid.*
Pigeons en matelotte, *ibid.*
Pigeons au ragoût d'Ecrevisses, 206
Pigeons aux fines herbes, 207
Pigeons en surprises, *ibid.*
Pigeons aux petits pois, 208
Pigeons aux asperges en petits pois, 209
Pigeons au court-bouillon, *ibid.*
Pigeons à la sainte-Menehoult, 201
Pigeons à la Mariane, *ibid.*
Pigeons en fricandeau, 211
Pigeons en fricassée de Poulets, *ibid.*
Pigeons au soleil, *ibid.*
Pigeons en surtout, 212
Pigeons en timbale, *ibid.*
Pigeons aux Tortues, *ibid.*
Pigeons en Tourte, 213
Pigeons à la Poële, *ibid.*
Pigeons en hâtelet, *ibid.*
Pigeons en crépine, *ibid.*
Pigeons en beignets, 214

Pigeons à la Dauphine, *ibid.*

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général, 215
Du Gibier à poil, *ibid.*
De la venaison, *ibid.*
Des Faisans, comment les servir, 216
Les Canards sauvages, comment les servir, *ibid.*
Des Rouges, Sarcelles, Allebrans, comment les servir, *ibid.*
Alouettes de plusieurs façons, 217
Alouettes en salmis à la Bourgeoise, *ibid.*
Alouettes en ragoût, 218
Des Ramiers & Ramereaux, 219
Des Perdreaux, comment les distinguer des Perdrix, 219
Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix, *ibid.*
Des vieilles Perdrix, 220
Des bécasses, bécassines & bécots, *ibid.*
Des cailles & cailleteaux, 221
Des cailles au laurier, 222
Des cailles aux choux, *ibid.*
Des cailles au gratin, *ibid.*
Des cailles au salpicon, 223
Des ortolans, guignards & gelinotes, *ibid.*
Des grives, *ibid.*
Des pluviers, 224
Des vaneaux, *ibid.*
Des rouges gorges, *ibid.*
Du gibier à poil, 225
Lièvre en civet, *ibid.*

Pâté de liévre à la Bourgeoise, *ibid.*
Liévre en haricot, 226
Filet de liévre en civet, *ibid.*
Levreau au sang, 227
Filets de liévre à la poivrade, 228
Des lapins & laperaux, comment connoître les jeunes, *ibid.*
Des lapins & laperaux de plusieurs façons, *ibid.*
Laperaux marinés, 229
Lapin aux coulis de lentilles, *ibid.*
Lapin à la Bourgeoise, *ibid.*
Boudin de lapin, 230
Laperaux en bigarrure, *ibid.*
Lapin en matelotte, 231
Laperaux en hachis, 232
Filets de laperaux aux concombres, *ibid.*
Filets de laperaux en salade, 233
Lapins aux petits pois, *ibid.*
Lapins en papillotes, *ibid.*
Laperaux aux gîtes, 234
Laperaux en caisses, 234
Laperaux aux fines herbes, *ibid.*
Laperaux au gratin, 235
Laperaux à l'Espagnole, *ibid.*
Laperaux en galentine, *ibid.*
Laperaux en hâtelet, *ibid.*
Laperaux en poupeton, 236
Laperaux roulés aux pistaches, *ibid.*
Laperaux en tortue. *ibid.*
De la viande noire appellée Venaison, 237
Du sanglier & marcassin, *ibid.*

Hachette de toutes sortes de viandes cuites à la broche, 238

CHAPITRE X.

DU POISSON DE MER ET DE EAU DOUCE.

En Coquillages, 239
Du Turbot & Barbue, comment accommoder, ibid.
Turbot aux capres, 240
Turbot & Barbue, 241
Du Saumon frais, comment l'accommoder, ibid.
Du Saumon en caisses, 242
De l'Estrugeon, comment l'accommoder, ibid.
De l'Esturgeon en gras à la broche, 243
De l'Esturgeon à la braise, ibid.
De l'Esturgeon en matelotte, 244
De l'Aloſe, comment l'accommoder, ibid.
Du Cabiliot, comment l'accommoder, 245
Morue fraiche au Dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'aſperges, ibid.
De la Raie, comment l'accommoder, 246
De la Raie à la ſainte Menehoulde, 247
Raie marinée frite, 248
Raie à la ſauce de ſon foie, ibid.
Raie au fromage, ibid.
De la Merluche, comment l'accommoder, 249
De la Morue ſalée, comment l'accommoder, 250
Morue à la Maître d'Hôtel, ibid.
Queue de Morue farcie, ibid.
Morue à la Provençale, 252

Morue au beurre noir, *ibid.*
Morue à la sauce aux capres & anchois, *ibid.*
Morue à la crême, *ibid.*
Tourte de Morue, 253
Morue en Steinkerque, *ibid.*
Morue marinée frite, *ibid.*
Morue en beignets, 254
De la Limande, la Solle, le Carlet, & la Plie, *ibid.*
Solles, Limandes, Carlets & Plies, entre deux plats à la Bourgeoise, 255
Des Eperlans, comment les accommoder, *ibid.*
Du Surmulet & Maquereau, 256
Du Thon, comment l'accommoder, *ibid.*
De la Vive, comment l'accommoder, 257
Du Rouget, comment l'accommoder, *ibid.*
De la Sardine & du Hareng frais, 258
Harengs sors à la sainte Menehoult, *ibid.*
Des Anchois, & de leur utilité, 259
Rôties d'Anchois, *ibid.*
Du Merlan, *ibid.*
Le Bar, comment l'accommoder, 260
Le Vandreuil, ce que c'est, 261
De la Tontine, *ibid.*
De la Lubine, *ibid.*
Des Ecrevisses de mer, des Homars & des Crabes, *ibid.*
Des Moules, 262
Des Huîtres, *ibid.*
Des Huîtres en hachis, 263
De la Macreuse, 264

Macreuſe en haricot, *ibid.*
DU POISSON D'EAU DOUCE, *p.* 265.
Du Brochet, *ibid.*
Court-bouillon pour tous les Poiſſons d'eau douce, *ibid.*
Le Brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons, 266
De l'Anguille, 267
Anguilles aux montans de laitues Romaines, *ibid.*
De la Carpe, 268
De la Truite ſaumonée, & de la commune, 269
De la Perche, 270
De la Tanche, *ibid.*
De la Lote ou Barbote, 271
De la Tortue, *ibid.*
De la Lamproie, 272
Des Ecreviſſes, *ibid.*
Du Barbillon, Meunier, Goujon; & la Brême, 274
Etuvée de Goujons, *ibid.*
Ecargots de vigne en fricaſſée de Poulets, 275
Des Grenouilles, 276
Grenouilles en fricaſſée de Poulets, *ibid.*
Grenouilles frites, *ibid.*
CHAPITRE XI.
Des Legumes en général 277
Des Pois verds & des Pois ſecs, 278
Petits Pois à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Uſage des Pois ſecs, 279
Des Haricots verds, 280
Des Haricots verds; comment les confire &

sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâques, *ibid.*
Des Haricots blancs, 282
Des Féves de marais, 282
Des Lentilles, 283
Coulis de Lentilles, *ibid.*
Du Ris, *ibid.*
Du Génievre, 284
Du Gruau, *ibid.*
Des Choux, 285
Choux à la Bourgeoise, 286
Des Choux-fleurs, *ibid.*
Choux fleurs en pain, 287
Choux à la Flamande, 288
Choux en surprise, *ibid.*
Des Carrotes & Panais que l'on comprend sous le nom de Racines, 289
Racines en menus droits, *ibid.*
Racines à la crême, *ibid.*
Du persil & Ciboule, 290
Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame, *ibid.*
De l'Oignon, 292
Du Poireau, *ibid.*
Du Céleri, *ibid.*
Des Radis & Raves, 293
De la Racine de Persil, *ibid.*
Des Navets, *ibid.*
Des Laitues pommées & Romaines, 294
Laitues pommées farcies, 295
De la Chicorée sauvage blanche & de la verte, *ibid.*

De la chicorée blanche ordinaire, 296
Des Cardes poirées, *ibid.*
Des Cardons d'Eſpagne, 297
Des Artichaux, *ibid.*
Artichaux à la Barigoulie, 299
Artichaux au verjus de grain, *ibid.*
Artichaux tournés, 300
Des Aſperges, *ibid.*
Aſperges en petits pois, 301
Du Potiron & citrouille, 302
Du Houblon, 302
Des Concombres, *ibid.*
Des Salſifix & Scorſonères, 303
Des Epinards, 304
Des Melons, *ibid.*
Des Topinambours, *ibid.*
Des Bettes-raves, 305
Des Cornichons, *ibid.*
Cornichons de Bled de Turquie, *ibid.*
Des Champignons, Morilles & Mouſſerons, 306
Des Capres groſſes, & fines, 307
Des Capucines & la Chia, *ibid.*
Des Truffes, *ibid.*
Truffes à la Maréchale, 308
Des Chervis, *ibid.*
Du Thim, Laurier, Baſilic, Sariette & Fenouil, *ibid.*
De la Patience, Bugloſe & Bourache, 309
Du Creſſon à la noix, Creſſon de fontaine, Eſtragon, Baume, Corne de Cerf &

Pimprenelle, ibid.
De l'Ail, Rocambole & Echalotte, ibid.

CHAPITRE XII.

Des œufs, 310
Des œufs molets de toutes façons, 311
Des œufs de toutes les façons Bourgeoises, 312
Des œufs brouillés de plusieurs façons, ibid.
Des œufs frits de toutes façons, 313
Oeufs à la Bagnolet, ibid.
Des œufs au plat, autrement dit au miroir, 314
Oeufs au lait, ibid.
Oeufs à la Ducheſſe, ibid.
Oeufs à la farce, 315
Des Omelettes de toutes façons, ibid.
Omelettes des harengs forets, 316
Des œufs à la tripe, aux concombres, 316
Oeufs au gratin, 317
Oeufs brouillés à la Coque, ibid.
Oeufs à la Huguenotte, 318
Oeufs en Tymbales, ibid.
Oeufs en ſalade, ibid.
Oeufs au petit lard, 319
Oeufs en peau d'Eſpagne, ibid.
Oeufs en filets, ibid.
Oeufs à la Crême, 320
Oeufs au Fromage, ibid.
Oeufs frits, ibid.
Oeufs au pain, ibid.
Oeufs au Gratin au Parmeſan, 321

Oeufs à la Bourgeoise, ibid.
Oeufs grillés, ibid
Oeufs à l'Ail, 322
Oeufs à la Jardiniere, ibid.
Oeufs en Surtout, ibid.
Oeufs à l'eau, 323

CHAPITRE XIII.

Du Beurre, fromage, laitage & épiceries, 324
Du Beurre, ibid.
Du Fromage, 326
Ramequins, 327
Usage du Parmesan, ibid.
Du laitage, 328

DES CREMES.

Crême blanche au naturel, ibid.
Crême glacée, 329
Crême à la moëlle, ibid.
Crême gratinée, 330
Crême au petit pain, 331
Crême légere, 332
Crême bachique, ibid.
Crême Italienne, 333
Crême au Caffé, 333
Crême au Chocolat, 334
Crême frite, ibid.
Crême au Caramel, ibid.
Crême à la Franchipane, 335
Crême à la Madelaine, ibid.
Crême à la Ducheſſe, 336
Crême de Ris pour les convaleſcens, ibid.

Crême de Thé, d'Estragon, de Céleri, de Persil, *ibid.*
Crême en neige, 337
Crême brulée, 338
DES BEIGNETS.
Beignets de Crême, *ibid.*
Beignets, Soufflets ou Pets & petits Choux, 338
Beignets de brioche, 340
Beignets de pommes & de pêches, *ibid.*
Beignets d'Orange, 341
Beignets de Blanc-mangé, *ibid.*
Beignets de pains à chanter, 342
Beignets de feuilles de Vigne, *ibid.*
Beignets mignons, *ibid.*
Beignets de pâte, 343
Beignets de pain, *ibid.*
Beignets à la Crême glacés, 344
Usage des Epiceries. *ibid.*
CHAPITRE XIV.
De la Pâtisserie, 345
De la pâte brisée pour les Tourtes, 346
Tourtes de côtelettes de Mouton, à la Périgord, 349
Tourtes de tendrons de Veau, *ibid.*
De toutes sortes de Tourtes de gibier, *ibid.*
Tourtes de toutes sortes de farces, 350
Des Tourtes maigres en poissons, 351
Toutes sortes de Timbales, 352
De la pâte brisée pour les pâtés froids, 353
De la pâte appellée feuilletage, 356

Petits pâtés friands, ibid.
Gâteau au fromage, 357
Gâteau d'Amandes, 358
Gâteau au Lard, ibid.
Gâteau en lozange, 359
Gâteau de Savoie, ibid.
Gâteau à la Crême, 360
Gâteau à la Royale, ibid.
Pâte & Gâteau de Brioche, 361
Gâteau de viande, ibid.
Gâteau de Ris, 362
Gâteaux fourrés, ibid.
Tartelettes, 363
Dariolles, ibid.
Timbales de Biscuits, 364
Croquantes, ibid.
Feuillantines, 365
Genoise, ibid.
Popelain, 366
Talmouzes, ibid.
Meringues, 367
Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver, 368
Tourtes de Confitures pour l'été, ibid.
Des Tourtes faites avec de la gelée, 369

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS.

Ragoût de Truffes, 370
Ragoût de Mousserons, Champignons, & Morilles, ibid.
Ragoût d'Oignons, 371

Ragoût de Concombres, ibid.
Ragoût de Cornichons, ibid.
Ragoût de Cardons, ibid.
Ragoût d'Ecreviſſes, 371
Ragoût de Piſtaches, ibid.
Ragoût de Paſſe-pierre, 372
Ragoût de Foies gras, ibid.
Ragoût d'Huîtres, ibid.
Ragoût de Céleri, ibid.
Ragoût de Chicorée, ibid.
Ragoût de Choux, ibid.
Ragoût de farce, 373
Ragoût de Laitances de Carpes, ibid.
Ragoût de Laitués, 374
Ragoût mêlé, ibid.
Ragoût de Moules, 375
Ragoût de montans de Cardons, ibid.
Ragoût de Navets, ibid.
Ragoût d'Olives, 376
Ragoût au Salpicon, ibid.
Ragoût de Marrons, ibid.

DES ROTIES.

Rôties au Jambon, 377
Rôties au Lard, ibid.
Autres Rôties au Lard, ibid.
Rôties aux Anchois, 378
Rôties de rognons de Veau, ibid.
Rôties aux Epinards, ibid.
Rôties aux Haricots verds, 379
Rôties aux Concombres, ibid.
Rôties de toutes ſortes de Viandes, ibid.

Rôties à la Minime, *ibid.*

DES SAUSES.

Sauce la Ravigotte, 380
Sauce à l'Espagnole, *ibid.*
Sauce à la Sultane, 381
Sauce à l'Allemande, *ibid.*
Sauce à l'Anglaise, *ibid.*
Sauce blanche aux Capres & Anchois, 382
Sauce Bourgeoise, 382
Sauce à la Carpe, *ibid.*
Sauce Italienne en gras & en maigre, *ibid.*
Sauce aux petits œufs, 383
Sauce piquante, *ibid.*
Autre Sauce piquante, *ibid.*
Sauce piquante froide, 384
Sauce à l'Agneau, *ibid.*
Sauce à la Reine, *ibid.*
Sauce à la Provençale, 385
Sauce au jus d'Orange, *ibid.*
Sauce rouge aux Capres & Anchois, *ibid.*
Sauce à la rocambole, 386
Sauce à la remoulade, *ibid.*
Sauce à la poivrade, *ibid.*
Sauce au Mouton, *ibid.*
Sauce mêlée, 387
Sauce apétissante, *ibid.*
Sauce au blanc, en gras & en maigre, 388
Sauce au verjus, *ibid.*
Autre Sauce à la Provençale, *ibid.*
Sauce Robert Bourgeoise, 389
Sauce à la Crême, *ibid.*

Sauce à la Marquise & piquante, 390
Sauce au petit-Maître, qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibiers, *ibid.*
Sauce hachique, qui peut se vir de sauce verte & piquante, *ibid.*
Façons de faire le vinaigre rouge, blanc & Rosat, 391
Vinaigre prinranier, 392

CHAPITRE XVI.

De l'Office.

Noms de différentes sortes de Pommes, 394
Noms de différentes sortes de Pêches, 395
Poires bonnes à manger dans l'Eté, 396
Poires bonnes à manger dans l'Automne, *ibid.*
Poires bonne à manger dans l'Hyver, 396
Noms de différentes sortes de Pommes, 397
Du tems de cueillir les fruits, & comment les conserver, *ibid.*
Boisson du Caffé, 398
Boisson de Chocolat, 399
Boisson du Thé, Bavaroise & Citronelle, 400
Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de Confitures. *ibid.*
Des différentes cuissons de Sucre, *ibid.*

DES COMPOTES.

Compotes de Pommes à la Portugaise, 402
Compote de Pommes blanches, 403
Autre Compote blanche de Pommes, *ibid.*
Compote de Pommes, *ibid.*
Compotes de Poires de Martin-sec ou de

Messire Jean, 404
Compotes de Poires de bon Chrétien, de Doyenné, de Virgouleuse, de saint Germain, & autres, ibid.
Compotes de Poires de Rousselet, & de Blanquette, ibid.
Compote grillées de Poires, 405
Compote de Poires à la bonne femme, ibid.
Compote de Fraises, ibid.
Compote de Groseilles, 406
Compote de Framboises, ibid.
Compote de Verjus, ibid.
Compote de Verjus à la Bourgeoise, 407
Compote de Cerise, ibid.
Compote d'Abricots verds & Amandes vertes, ibid.
Compote d'Abricots à la Portugaise, 408
Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitié, ibid.
Compotes de Prunes de Reine-Claude, Mirabelle, de Perdrigon, & autres, 409
Compote de Prunes à la bonne Femme, ibid.
Compote de Pêches, 409
Compote de Pêches grillées, 410
Compote de Pêches à la Portugaise, ibid.
Compote de tranches de Pêches, ibid.
Compotes de toutes sortes de fruits grillés, ibid.
Compote de Citron, Orange, Bergamotes, Limes Chinoise, 411
Compotes de Coings, ibid.

Compote de Raisins, 412
Compote d'Oranges crues, ibid.
Compote de Marrons, ibid.
Compote de Groseilles vertes, ibid.

DES CONFITURES.

Confiture de marmelade d'Abricots, 413
Confiture de marmelade d'Abricots sans façons, 414
Confiture de gelée de Groseilles, ibid.
Confiture de gelée de Groseilles à la Bourgeoise, 415
Confiture de gelée de Pommes, ibid.
Marmelade de Pommes, 416
Marmelade de Prunes, ibid.
Confiture de Prunes, 417
Confiture d'Abricots entiers, ou par moitié, 418
Confitures de Poires de Rousselet, ibid.
Marmelades de Poires, ibid.
Confitures d'Abricots verds & Amandes vertes, ibid.
Confiture de Verjus, 419
Confitures de Verjus entiers, ibid.
Marmelade de Verjus, 420
Marmelade de Verjus à la Bourgeoise, ibid.
Gelée de Muscat & Verjus, 421
Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds; ibid.
Marmelade de Fraises, 422
Marmelade de Framboises, 422
Marmelade de Cerises, 423

Marmelade de fleurs d'Orange, 423
Marmelade de Pêches, 444
Marmelade d'Epine-vinete, *ibid.*
Marmelade de Coings, *ibid.*

DES SYROPS.

Syrop violat, 425
Syrop de Cerises, 426
Syrop d'Abricots, *ibid.*
Syrop de Mûres, 427
Syrop de Verjus, 428
Syrop de Coings, *ibid.*
Syrop de Guimauves, 429
Syrop de Pommes, *ibid.*
Syrop de Citrons, 430
Syrop de Capillaire, *ibid.*
Syrop d'Orgeat, 431
Syrop de Coquelicot, 432
Syrop de Choux rouges pour fortifier la poitrine, *ibid.*
Pâté d'Amande pour faire de l'Orgeat, 433

DES CONSERVES.

Conserve de Violettes, 433
Conserve de Groseilles, *ibid.*
Conserve de Framboises, 435
Conserve de Cerises, *ibid.*
Conserve de fleurs d'Orange, *ibid.*
Conserve d'Abricots, 436
Conserve de Pêches, *ibid.*
Conserve de Verjus, *ibid.*
Conserve de Guimauve, 437

DES MATIERES. 499
Conserve de Raisins, *ibid.*
Conserve d'oranges, 438
Conserve de Caffé & de Chocolat, *ibid.*
DES FRUITS
A L'EAU-DE-VIE ET RATAFIA.
Abricots à l'eau-de-vie, 439
Ratafia d'Abricots, 439
Poires de Rousselet à l'eau-de-vie, 440
Prunes à l'eau-de-vie, *ibid.*
Ratafia de Cerises, *ibid.*
Cerises à l'eau-de-vie, *ibid.*
Ratafia de Fruits rouges, 441
Vin de Cerises, 442
Recette pour faire la bonne liqueur, nommée Vespetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier, 442
Proprietés du Vespetro, 443
Ratafia de Noyaux & de Graines; *ibid.*
Ratafia de fleurs d'Orange, *ibid.*
Autre Ratafia de fleurs d'Orange, 444
Ratafia de fleurs d'Orange d'une autre façon, *ibid.*
Ratafia de Coings, 445
Ratafia d'Anis, *ibid.*
Ratafia de Genièvre, 446
Ratafia de Bigarades & de Citrons, *ibid.*
Ratafia de Noix, 447
Eaux de Cerises, de Groseilles, de Fraise, de Framboises, de Mûres pour boire en Eté, *ibid.*

DES GLACES ET FROMAGES A LA GLACE.

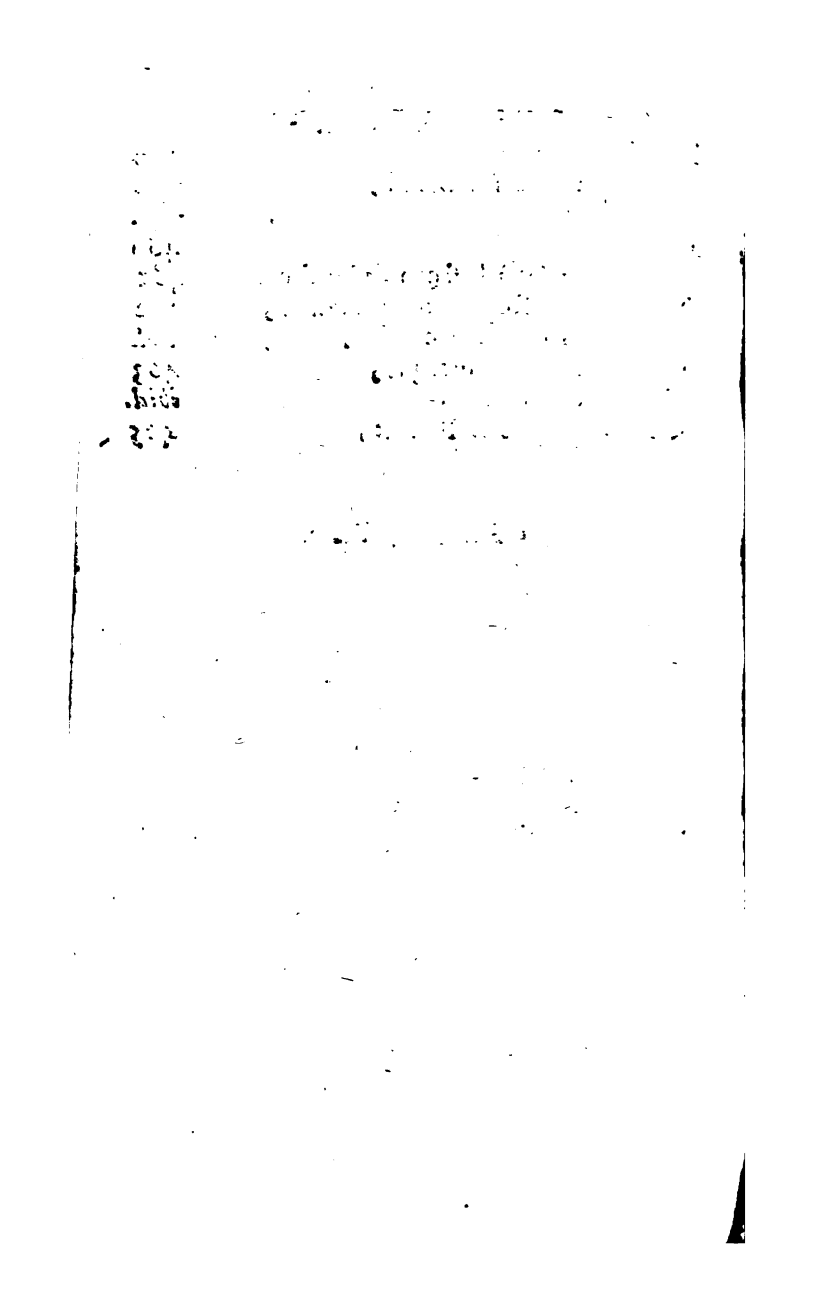
Glaces de toutes sortes, 448
Cafiellon de Crême à la glace, 449
Fromage de Crême à la glace, *ibid.*
Crême de Fraises, *ibid.*
Crême de Framboises, 450
Crême fouettée, *ibid.*
Crême à la Portugaise, 451
Crême fouettée de Fraises & de Framboises, *ibid.*
Crême à la Reine, 452
Fromage naturel à la Crême, *ibid.*
Fromage fouetté, *ibid.*
Fromage à la Princesse, 453
Fromage à la Montmorency, *ibid.*

DES BISCUITS MASSEPAINS, ET AUTRES OUVRAGES D'OFFICE.

Des Gâteaux de fleurs d'Orange, 454
Biscuits ordinaires, 455
Biscuit à la cuiller, 455
Biscuits pour les liqueurs, 456
Biscuits légers, 457
Biscuits de Confitures, *ibid.*
Biscuits de Chocolat, *ibid.*
Biscuits d'Amandes, *ibid.*
Biscuits d'Amandes amères, *ibid.*

Biſcuits d'Avelines, 459
Biſcuits à la Saint Cloud, ibid.
Macepains, ibid.
Gaufres, 460
Poires ſéchées à la façon de Rheims, 461
Tablettes de Réglisse pour le thume, 462
Fruits ſecs ſans être confits, ibid.
Confitures de Campagne, 463
Confitures au Miel, ibid.
Comment faire le Rafinet, 465

Fin de la Table.



1772 le 26 des mois de may
Celivre a partien a moi
ama vie tovans celui que
le trouvera ora la bonté de mele
vande car je lui donere le trevea